BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXVIII
A
63
NAPOLI

AGRICULTURE

THÉORIQUE ET PRATIQUE.

TOME SECOND.

QUATRIEME PARTIE.

AGRICULTURE

THÉORIQUE ET PRATIQUE.

TANT des Jardins potagers et fruitiers, que de la Campagne en général, d'après les principes de LAQUINTINIE, ROZIER, MILLER, DUHAMEL, Mémoires de la Société Economique de Berne, &c. &c.; avec les Planches nécessaires à l'intelligence des Cultivateurs.

TOME QUATRIÈME.

DIXIEME PARTIE.

B.N.R. NEAPOLIS

A PARIS,

Chez FR. DUFART, Imprimeur-Libraire,

An 4e ou 1796.

BIBLIOTECA NAZIONALE VITTORIO EMANUELE III NAPOLI

L'AGRICUTURE PRATIQUE.

SECTION II.

Du sol d'un légumier et de sa préparation.

Voulez-vous avoir des légumes monstrueux pour la grosseur ; ayez un fonds de terre de deux pieds environ, uniquement composé de débris de couches, de débris de végétaux unis à quantité de fumiers ; enfin une quantité d'eau suffisante aux arrosemens. Ces légumes seront magnifiques à la vue ; mais le goût sera-t-il satisfait ? non ; ils sentiront l'eau et le fumier. Les laitues, les herbages que l'on cultive en hollande, sont monstrueux par leurs volumes, ils étonnent, et voilà tout. Leur graine transpor-

tée et semée ailleurs, quand les circonstances ne sont pas égales, la plante acquiert en qualité, en saveur, ce qu'elle perd en volume, et semée plusieurs fois de suite dans un terrein médiocre, elle revient par dégénérescence au premier point dont elle est partie, sur-tout s'il y a une grande différence dans le climat.

Désirez-vous obtenir des légumes bons et bien savoureux; ayez une terre franche, modérément fumée et arrosée; mais ce n'est pas le compte des maraichers, il leur faut du beau et du promptement venu; la qualité leur importe peu.

C'est d'après l'un ou l'autre de ces points de vue, qu'il faut choisir le sol d'un jardin. Comme on n'est pas toujours le maître du choix, l'art doit suppléer à la nature, et il en coûte beaucoup lorsqu'on veut la maîtriser. C'est au propriétaire à examiner le but qu'il se propose; il travaille à se procurer des légumes pour sa consommation, ou pour en faire vendre la plus grande partie. Dans ce cas, qu'il dispose donc le sol de son jardin en conséquence; voici une loi générale, capable de servir de base à la culture de tous les légumes en général. L'inspection des racines décide la nature et la profondeur du sol qui leur

convient. Les plantes potagères sont ou à racines fibreuses, ou à racines pivotantes. Il est clair que les premières n'exigent pas un grand fonds de terre, puisque leurs racines ne s'enfoncent qu'à cinq ou six pouces de profondeur. Les secondes, au contraire, demandent une terre qui ait du fond, et une terre peu tenace. Sans l'une et l'autre de ces conditions, elles ne pivoteront jamais bien. Or, si le terrein n'est pas préparé par les mains de la nature, il faut le faire ou renoncer à une bonne culture. Afin de diminuer les frais, le propriétaire destinera une partie de son terrein aux plantes à racines fibreuses, et l'autre aux racines pivotantes, et lui donnera par le travail ou par le mêlange des terres, la profondeur convenable. Il est aisé, dans le fond d'un cabinet, de prescrire de pareilles règles; il n'en est pas ainsi lorsqu'il s'agit de les mettre en pratique; le travail est long, pénible, très-dispendieux et souvent trop au-dessus des moyens du cultivateur ordinaire: Celui qui se trouvera dans ce cas, doit se résoudre à ne défoncer ou à ne mêlanger chaque année qu'une étendue proportionnée à ses facultés; s'il emprunte pour accélérer l'opération, c'est folie.

Il n'est pas possible d'attendre aucun succès, si on rencontre une terre argileuse; la préparation qu'elle demande, coûteroit plus que l'achat du sol. La terre rougeâtre que le cultivateur appelle aigre, est dans le même cas; elle est bonne, tout au plus, à la culture des navets. Un des grands défauts de la terre pour les jardins, est d'être trop forte, trop compacte, trop liante; elle retient l'eau après les pluies, se serre, s'aglutine et se crévasse par la sécheresse. Lorsque le local ou la nécessité contraignent à la travailler, la seule ressource consiste à y transporter beaucoup de sable fin, des cendres, de la chaux, de la marne, de grands amas de feuilles, et toutes sortes d'herbes, afin d'en diviser les pores. Malgré cela, en supposant même tous ces objets réunis et transportés à peu de frais, ce ne sera qu'après la troisième ou quatrième année que l'on commencera réellement à jouir du fruit de ses dépenses et de ses travaux.

Après avoir reconnu la qualité de la couche supérieure jusqu'à une certaine profondeur, on doit s'assurer de la valeur de la couche inférieure. Si celle-ci, par exemple, est sablonneuse, elle absorbera promptement l'eau de la supérieure, et le jardin

exigera de plus fréquens arrosemens. Si au contraire elle est argilleuse, il ne sera pas nécessaire d'arroser autant pendant l'été ; mais dans la saison des pluies, il est à craindre que les plantes ne pourrissent. Ces attentions préliminaires sont indispensables avant de fixer l'emplacement d'un jardin. De ces généralités passons à la pratique.

Long-temps avant de tracer le plan d'un jardin, on doit avoir examiné mûrement les avantages et les inconvéniens du local, la position de l'eau, la facilité dans sa distribution, la commodité pour les charrois, le transport commode et le lieu du dépôt des engrais ; enfin, la position où seront construits le logement du jardinier, le hangard destiné à mettre à couvert les instrumens aratoires, et le terrein destiné au placement des couches, des chassis, des serres, etc. suivant l'objet qu'on se propose.

Le plan et le local une fois décidés, et le jardin tracé, il ne s'agit plus que de défoncer le sol, afin que dans la suite on soit en état de le travailler par-tout également. Si un particulier aisé entreprend la confection d'un jardin, il doit ouvrir des allées de communication entre chaque

grands carreaux ; celle du milieu et qui correspond à l'entrée, sera la plus large. Le jardin de l'humble maraîcher n'a pas besoin de cet agrément ; son but capital est de profiter de plus de superficie qu'il est possible.

Les allées tracées, on enlévera la couche supérieure de terre, et on la mettra en réserve, suivant que le terrein total sera pierreux ; on excavera les allées, afin de recevoir les pierres et les cailloux qui se présenteront lors de la fouille générale.

Le grand point, le point essentiel est de si bien prendre ses précautions, qu'on ne soit jamais obligé de manier ou transporter deux fois la même terre.

Si le sol est marécageux ou simplement humide, ces pierrailles deviendront de la plus grande utilité, et serviront à établir des acqueducs, ou filtres ou écouloirs souterreins, qui transporteront les eaux au-dehors de l'enceinte. Afin d'éviter les répétitions, voyez ce qui sera dit en parlant de l'assainissement des prairies.

La fouille du total de l'emplacement doit être de trois pieds de profondeur. Si on veut économiser, on donnera ce travail à l'entreprise, et à tant par toise quarrée de superficie sur la profondeur convenue. Mais

pour ne pas conclure un marché en dupe, on commencera à faire fouiller, à journées d'hommes, une ou deux toises, et on jugera ainsi, toute circonstance égale, quelle doit être la dépense générale, et combien on doit payer par toise. Si on désire connoître bien particulièrement le prix, il faut que le propriétaire ne quitte pas un seul moment ses travailleurs, et qu'il calcule ensuite à combien lui revient chaque toise. S'il s'en rapporte à d'autres yeux qu'aux siens, il est difficile qu'il ne soit pas trompé. Malgré l'avis que je donne, mon intention n'est pas que le propriétaire se prévale des lumières qu'il a acquises pour ruiner les prisataires. Il faut que ces gens vivent, et gagnent plus sur le prix fait, que si l'ouvrage avoit été commencé et fini à journées, parce qu'ils travaillent beaucoup plus, la tâche étant à leur compte, que s'ils remuoient la terre à journées. Il ne convient pas non plus que les intérêts du propriétaire soient lésés; à prix fait, bien entendu, il en coûte moins, et l'ouvrage est beaucoup plutôt achevé. C'est au propriétaire à veiller ensuite sur la manière dont l'opération s'exécute. Pour cet effet, il coupe un morceau de bois, et marque la longueur de deux ou trois pieds, suivant

la profondeur convenue, et de temps à autre, il vient sur le chantier, et enfonce en différens endroits cette jauge, afin de se convaincre que les ouvriers se sont conformés aux conditions admises. Si la jauge n'enfonce pas, l'ouvrier ne manquera pas d'objecter qu'elle est arrêtée ou par une pierre, ou par une motte de terre mal brisée. C'est aussi ce que le propriétaire doit examiner aussitôt, en faisant enlever la terre jusqu'à l'endroit qui présente de la résistance, afin de convaincre l'ouvrier de sa friponnerie ou de sa négligence à ne pas enlever les pierres, ou à ne pas briser les mottes, comme il y étoit obligé par l'acte ou les conventions du prix fait. Si au contraire la résistance vient de ce que l'ouvrier n'a pas donné a la tranchée la profondeur convenable, il doit sur-le-champ suspendre tout l'ouvrage, jusqu'à ce que le vice soit réparé. La sévérité est nécessaire avec l'ouvrier; payez-le bien et faites-vous bien servir; si vous lui passez une faute, il en commettra cent, et vous finirez par être complettement sa dupe.

Est-il nécessaire, dans la fouille générale du sol, de comprendre celui sur lequel les allées sont ou doivent être tracées? Plusieurs auteurs sont pour la positive; quant

à moi, je n'y vois qu'une dépense superflue. Les premiers disent : si on ne fouille pas tout le terroir, celui des quarreaux sera plus élevé que celui des allées, et elles deviendront un cloaque après chaque pluie. Les seconds conviennent du fait ; mais, comme il n'existe point de terrein, ou presque point, sans pierres, sans graviers, les allées sont destinées à les recevoir, et ces gravats les rehausseront, les assainiront, et l'eau ne pourra pas les détremper, sur-tout si on a la précaution de les ensabler et de les niveler lorsque tout l'ouvrage sera fini. C'est donc dans le cas seulement où il seroit impossible de se procurer du sable et des pierrailles, qu'il conviendroit de fouiller la totalité du sol. On pourroit encore éviter les trois quarts de la dépense, en portant sur ces allées, et avec la brouette, un peu de terre des quarreaux voisins : alors les allées seront de niveau, ou, si l'on veut plus élevées que le reste.

Supposons actuellement que tout soit disposé pour commencer les tranchées sur la longueur ou sur la largeur d'un quarreau. On commence par enlever la terre de la première fouille de trois pieds de profondeur sur quatre à cinq pieds de largeur,

et on la porte à l'autre extrêmité du quarreau. Les brouettes sont très-commodes pour l'opération ; d'ailleurs elles peuvent être conduites par des femmes ou par des jeunes gens, dont les journées sont de moitié moins chères que celles des hommes, et elles font autant d'ouvrages. On peut encore se servir de tombereaux ; mais je réponds, d'après ma propre expérience, que ce second moyen est plus coûteux.

La première tranchée ouverte, et la terre enlevée, les ouvriers commencent la seconde et en jettent la terre derrière eux, s'ils se servent de pioches ou de tels autres instrumens à manches recourbés, en observant que la terre de dessus soit retournée et forme le dessous. Au contraire si l'ouvrier travaille avec la bêche, il va à reculons et jette devant lui et dans le creux, la terre qu'il soulève avec cet outil. Dès que le sol n'est pas pierreux, je préfère la bêche à tout autre instrument, parce que la terre est mieux et plus régulièrement divisée, émiettée et nivelée. --- L'ouvrier continue ainsi son travail, jusqu'à ce qu'il parvienne à l'extrêmité du quarreau. Là il trouve la première terre transportée, qui lui sert à remplir le vuide formé par la dernière tranchée,

alors le quarreau est complettement défoncé, et sa superficie se trouve de niveau.

Plusieurs particuliers couvrent de fumier la superficie du sol à défoncer. Je ne vois pas le but de cette opération, à moins que le terrein ne soit destiné à être tout à la fois et légumier et fruitier. Dans ce cas, l'engrais servira et favorisera l'accroissement des racines des arbres qu'on doit planter; mais dans un simple légumier, les racines des plantes n'iront jamais chercher la nourriture à trois pieds de profondeur; ni aucun travail, à moins qu'il ne soit semblable au premier, ne ramenera jamais plus cet engrais à la superficie. Si les tranchées ont été bien conduites, la terre de la superficie, une fois retournée, doit occuper le fond de la tranchée, et celle du fond le dessus.

Dans quel temps doit-on commencer à ouvrir les tranchées? Cela dépend des saisons, du climat, de la nature du sol et de l'époque à laquelle les ouvriers sont le moins occuppés. Dans les départemens méridionaux, il convient de commencer l'opération à la fin de ventose ou de pluviose, afin que la terre ait le temps de s'approprier les influences de l'atmosphère,

de défoncer le sol jusqu'à la profondeur de quatre pieds, si on ne peut pas facilement se procurer de l'eau pour arroser, parce que la terre ainsi profondément retournée, conserve la fraîcheur pendant plus long-temps. Je demanderois à ces auteurs s'ils pensent de bonne foi que cette terre se soutiendra toujours ainsi soulevée; si petit à petit elle ne se plombera pas, & si une fois plombée elle conservera plus de fraîcheur qu'auparavant? Je crois au contraire qu'il y aura plus d'évaporation, et par conséquent, que les effets de la sécheresse se manifesteront bien plus vîte. Sans la quantité d'eau convenable pour les arrosemens, il faut renoncer à toute espèce de grand légumier, à moins que l'on n'habite un pays où les pluies soient très fréquentes pendant l'été, et en outre, un pays où la chaleur soit très-tempérée dans cette saison.

J'ai dit plus haut que le sol des tranchées devoit être défoncé à la profondeur de trois pieds, mais c'est dans le cas qu'on plante des arbres fruitiers dans le légumier; autrement la tranchée de deux pieds de profondeur est très-suffisante, parce que je ne connois point de légumes à racine pivotante qui plongent au-delà de ce terme. A quoi

sert donc de multiplier la dépense, et d'enfouir au fond de la tranchée de trois pieds la terre de la superficie qui ne reverra jamais le jour, et qui devient inutile à la nourriture des plantes ?

Si la fouille a été faite immédiatement avant l'hyver, il est à propos de couvrir le sol avec du fumier bien consommé, afin que les pluies, les neiges la détrempent et imbibent la terre de sa graisse. Si au contraire, la fouille a été faite pendant l'hyver, il convient d'enterrer le fumier à quelques pouces de profondeur, afin que l'ardeur du soleil et le courant d'air ne détruisent & ne fassent pas évaporer ses principes vivifians. Ce que je viens de dire suppose qu'on n'a pas la puérile envie de jouir du terrein aussi-tot aprés que le travail est fini. Je ne cesserai de répéter ce qui a été dit au mot Défrichement et au mot Amendement. Il faut que la terre de dessous, ramenée à la superficie, ait eu le temps d'être travaillée et pénétrée par les météores. On éloigne, il est vrai, le moment de jouir, mais on jouit ensuite bien plus sûrement.

Jusqu'à présent tout a été du ressort des manœuvres des journaliers ; ici commence le travail du jardinier. Il soudivise ses

quarreaux en tables ou planches, et dispose le local des petits sentiers de séparation. Si le jardin doit être arrosé par irrigation, il trace le plan des rigoles et celui des plattes-bandes ; en un mot, il prépare le terrein pour recevoir des plans enracinés, ou les semences.

Le simple jardin ne demande aucune étude ; des quarreaux plus ou moins allongés sont tout ce qu'il exige. C'est la commodité, la facilité dans le service, dans l'arrosement, le transport du fumier qu'il faut se procurer par-dessus tout, enfin ne rien négliger de ce qui tend à simplifier le travail et à diminuer les frais de main-d'œuvres. C'est-là le premier bénéfice.

Il me reste encore une question à examiner. Les fouilles ou tranchées plus ou moins profondes sont-elles indispensables dans tous les cas lorsqu'il s'agit de créer un jardin ? Elles sont très-utiles en général, mais elles ne sont pas d'une nécessité absolue. Cette distinction tient à la qualité du sol ; en effet, si la couche de terre est par elle-même profonde, meublé, riche, si elle ne retient pas trop d'eau, à quoi serviront les grandes tranchées ? Si le sol est naturellement composé d'un sol gras et fertile, les fouilles le rendront d'un côté

plus perméable à l'eau, et de l'autre plus susceptible d'évaporation. les fouilles ont pour but de faciliter le pivotement et l'extension des racines, et dans les deux cas cités, rien ne s'oppose à leur développement. Les grandes fouilles sont donc très-inutiles a il suffit avant de tracer le jardin, d'égaliser le terrein à la charrue, afin d'enlever les broussailles, les touffes d'herbe, et de passer ensuite la herse sur deux labours croisés, afin de niveler et d'égaler le terrein. On parviendra par cette méthode à tracer facilement les allées, et la plus légère raie les dessinera et les séparera à l'œil, du sol destiné à former les quarreaux, les plates-bandes, &c. Le plan une fois tracé, arrêté et fixé par différens piquets, il ne s'agit plus que de bien former la superficie, et de donner un fort coup de bêche pour l'enterrer.

SECTION III.

Du temps de semer.

Fixer une époque générale pour les semailles, c'est établir l'erreur la plus décidée, ou bien il faut se contenter d'écrire pour un canton isolé, et encore doit-on

subordonner à la manière d'être des saisons, les préceptes que l'on donne. Cependant comme je ne puis traiter ici de tous les cantons de la république en particulier; je me contente d'envisager les deux extrêmités, celle du midi et du nord, comme les deux qui sont les plus opposées. Les particuliers dont les jardins s'éloignent des extrêmites de l'un ou l'autre climat, modifieront l'époque des semailles en raison de leur éloignement, et sur-tout en raison des abris que la nature leur fournit.

Lille en Flandre et Paris sont des exemples pour le nord, Marseille et Béziers pour le midi. Les deux ** indiquent qu'il faut semer sur couche et sous cloche pour le climat de Paris seulement. La couche et la grande paille, au besoin, suffisent pour l'autre. La seule * marque que la graine demande à être semée dans un lieu bien abrité; le reste sans * en pleine terre.

EPOQUES
DES
SEMAILLES.

CLIMAT DE PARIS ET DE FLANDRES.

NIVOSE.

* * Feves.

* * Laitues ... { crêpe. / Versailles. / printanière.

* * Melons.
* * Radis.
* * Petites raves.
* * Pourpier vert.
* * Chicorée sauvage.

CLIMAT DES BORDS DE LA MEDITERRANEE,

NIVOSE

* * Melons.
* * Concombres.
* * Pourpier.
* * Céleri.
* Radis.
* Petites raves.
* Choux-fleurs hâtifs.

* Laitues . . allemande.
pomme de Berlin.
grosse rouge.
jeune rouge,
coquile.
passion.
grosse blonde.
grosse gorge.
bapaume.
les gênes.
l'Italie.
la Royale,
la gotte.
Sanguine ou flagellée.
chicon rouge.
panaché.
gris.
hâtif.

PARIS.

* * Cardons.
* * Concombres.
* * Cerfeuil.
* * Cressons alénois.
* Oignons de Antoine.

VENTOSE.

* * Melons.
* * Aubergines.
* * Petites raves.
* * Concombres.
* * Oignons.
* * Carottes.
* * Chou de Milan.
* * Chou-fleur.
* * Basilics.
* * Couches à champignon.
* * Asperges.
* * Haricots.
* Pois . . . { verts. michauds. domini. nains.
* Feves de marais.
* Ail.
* Echalottes.

MEDITERRANEE.

* Cresson alenois.
* Mache.
* Cerfeuil.
Poireaux.
Oignons.
Choux .. { blancs. / pommés. / de Milan. / verts. / rouges.
Feves.
Pois.
Persil.
Echalote.
Epinards.

VENTOSE.

* * Choux .. { fleur. / brocoli. / cabu ou pomme. / de Milan. / de Strasbourg.
* * Poivre d'Inde.
* * Aubergine.
* * Courges.
* * Concombres.
* * Melons.

PARIS.

* Rocamboles.
* Ciboule.
* Oignons.
* Chicorée.
* Escarolle.
* Chou frisé nain.
Epinards.
Cerfeuil.
Persil.
* * Laitues du mois précédent.

GERMINAL.

* * Couches à champignons.
* * Melons.
* * Potirons.
* * Courges.
* * Concombres.
* * Chou-fleur.
* * Céleri.
* * Capucine.
* * Basilic.
* * Chicorée sauvage.
* * Feves de marais.
* * Haricots.

MEDITERRANEE

* * Céleri.
* * Basilic.
* Laitues. coquille. paresseuse. Versailles. d'Autriche. brune de Hollande. Perpignan. petite Crêpe. grosse crêpe. celles du mois précédent.
* Oignons d'automne.
Pois.
Fenouil.
Chervis.
Topinambour.
Pomme de terre.
Poirée.
Petites raves.
Radis de toute espèce.
Persil.
Feves.
Fournitures de salades.
Cardons d'Espagne.
Haricots.
Asperges.
Carottes.
Panais.

PARIS.

* Laitues . . { Versailles. / la George. / la petite crêpe. / la Bagnolet.

Persil.
Cerfeuil.
Radis.
Raifort.
Petites raves.
Navets.
Pimprenelle.
Pourpier verd.
Poirée.
Cresson alénois.
Oignons.
Epinards.
Feves de marais.
Pois.
Carottes jaunes et rouges.
Lentilles.
Pommes de terre.
Estragon.
Chicorée sauvage.
Moutarde.

MEDITERRANEE.

Salsifix.
Cerfeuil.
Chicorée.
Escarolle.
Mâche.
Senevé.
Arroche.
Lentilles.

VENTOSE.

Laitues. à coquille.
de la passion.
romaine.
chicon verd.
grises.
d'Espagne.
d'Allemagne.
panaché.
alphange.

On peut encore essayer des laitues des mois précédens.

Porreaux.
Oignons d'été.
Oignons d'automne.
Echalotes.
Aulx.

PARIS.

FLORÉAL.

* * Chou . . . { de Milan. / fleur
* * Céleri.
* * Cardon.
* * Potiron.
* * Différentes laitues.
* * Pourpier doré.
Chou de Milan.
Poirée.
Radis.
Petites Raves.
Chicorées.
Maïs ou blé de Turquie.
Cardon.
Haricots.
Pois . . . . { à cul noir. / goulu. / quarré.
Feves.
Persil.
Carottes . . { jaune. / rouge.
Laitues.
Chicorée sauvage.
Salsifix.

MEDITERRANEE.

Pois....
- quarrés.
- nains.
- à parchemin.
- Romain.
- d'Angleterre.
- verd.
- michaud.
- baron.
- à cul noir.
- de tous les mois.
- goulus.

Feves.
Chervi.
Raifort.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Persil.
Poirée.
Betterave (jaunes. rouges.
Cardons.
Haricots.
Artichauds.
Asperges.
Basilic.
Capucines.
Bourrache.

PARIS.

Betterave. . . { jaune. / rouge.

Sarriette.

Panais.

Laitues . . { de Silésie. / de Versailles. / d'Italie.

Chou. { frisés. / nains. / fleurs durs. / de la Saint-Rémi. / brocolis.

Céléri . . { long. / plein. / branchu.

Cardons.

Potirons.

Concombres.

PRAIRIAL.

* * Chou-fleur.

Chou tardif.

Cardons d'Espagne.

MEDITERRAMEE.

Sarriette.
Carottes.
Panis.
Scorsonère.
Salsifix.
Céleri.
Cerfeuil.
Chicorée de toute espèce.
Pourpier.
Cresson alénois.
Angélique.
Courges.
Melons.
Concombres.
Estragon.
Percepierre.
Navets.
Radis.
Petites raves.
Pommes de terre.
Topinambour.
Pomme d'amour ou tomates.
Choux de toutes les espèces, et même le chou-fleur.

PARIS.

Melons.
Haricots blancs.
Feves de marais.
Poirée.
Oseille.
Céleri.
Cerfeuille.
Laitues.
Pourpier doré.
Pois et sur-tout le quarré blanc.
Choux d hyver.
Scorsonère.
Betteraves.
Concombres.
Cornichons.
Radis.

MESSIDOR.

Haricots.
Chicorées.
Mâche.
Poirée blonde et verte.
Pourpier doré.
Laitues d'été.
Chicons verds.

MEDITERRANEE.

FLORÉAL.

Laitues . . .
- la Royale.
- la crêpe blonde.
- la petite rouge.
- la capucine.
- l'Autriche.
- roulette verte.
- tous les chicons.

Chou . . . .
- fleur.
- de Milan.
- rave.
- brocolis.

Pois . . . .
- à cul noir.
- nains.
- goulus.
- michauds.

Oignons.
Chicorées endives.
Epinards.
Persil.
Feves.
Raifort.
Radis de toute espèce.
Cardons.

PARIS.

Cerfeuil.

Choux . . { pommés hâtifs.
frisés hâtifs. .
de Milan.

Pois. . . . { Michauds.
Suisses.

Radis.

Raves.

Raiforts.

THERMIDOR.

Oseille.

Poirée

Cerfeuil.

Laitue royale.

Chicorées.

Pourpier doré.

Pois . . . { michauds.
quarrés.

Navets.

Radis.

Raiforts.

Raves.

Chou de Bonneuil.

Haricots.

Oignons blancs.

MEDITERRANEE.

Artichauds.
Haricots.
Oxès ou allélaia.
Anis.
Oseille.
Basilic.
Carottes.
Scarsonne.
Salsifix.
Pourpier.
Pommes d'amour ou tomates.
Poivre d'Inde.
Aubergine.
Navet.
Fenouil.

PRAIRIAL.

Laitues . . { Chiçons de toute espèce.
brune de Hollande.
petite crêpe.
de Milan.

Choux. { leur tardif.
raves.

Pois à œil noir.
Epinards.

PARIS.

Ciboule.
Fraisier des mois.

FRUCTIDOR.

Cerfeuil.
Chicorées.
Poirée.
Epinards.
Navets.
Laitues d'hyver.
Mâche.
* Oignons blancs.
Raves.
Ciboule.
Oseille.

* Chou . . . { fleurs durs.
pommés hâtifs.
frisés hâtifs.
Milan.
gros de Milan.
de Bonneuil.
d'Aubervilliers.

Salsifix.
Scorsonère.

MEDITERRANEE.

Raifort.
Radis de toute espèce.
Poireaux.
Haricots.. { verds.
d'Espagne.
blancs communs.
Carottes.
Scorsonère.
Celeri.
Chicorée. { endive frisée.
scariole.
à la régence.
de Meaux.
Pourpier.
Cresson alénois.
Concombres.
Tomates.
Poivre d'Inde.
Navets gris.

MESSIDOR.

Chicons de toute espèce.
Choux . . { verds.
Milan.
brocolis.

PARIS.

VENDÉMIAIRE.

Raves.
Radis.
Raiforts.
Carottes jaunes et rouges.
Epinards.
Mâches.
Oignons blancs.
Cerfeuil.
* Pois michauds.

BRUMAIRE.

Epinards.
Cerfeuil.
Mâche.
Radis.
Petites raves.
* Pois verts.
Laitues.. { romaine. / crêpe.
* Chou-fleur.

MEDITERRANEE.

Pois . . . . { nains.
à cul noir.

Toutes espèces de radis, et sur-tout le gros radis noir de Strasbourg.
Epinards.
Haricots.
Concombres.
Carottes.
Basilic.
Chicorée endive scariole.
Pourpier doré.
Mâche.

THERMIDOR.

Laitues.
Ciboules.
Epinards.
Radis de toute espéce.
Haricots de toute espèce, excepté celui d'Espagne.
Cerfeuil.
Endives de toutes espèces.
Navets.
Pourpier.

PARIS.

BRUMAIRE.

Pois .... { verts. / dominé. / michaud } à semer en manequin.

FRIMAIRE.

* Pois verts.
* Feves de marais.

MEDITERRANÉE.

FRUCTIDOR.

Laitues . . { petite crêpe.
grosse blonde.
brune de Hollande.
cocasse.
coquille.
la passion.
laitue épinard.

Chicons romains et verts
Oignons d'été.

Choux . . { fleur.
cabus.
de Milan.

Epinards.
Cardons.
Carottes.
Scorsonère.
Endives.
Chicorées.
Mâche.
Navets.
Raves.
Raiforts.
Radis de toute espèce.

MEDITERRANEE.

BRUMAIRE.

* Chou . . . { fleur. cabu.
* Feves.
* Concombres.
Oignons.
Endives.
Chicorées.
Raiforts.
Navets.
Radis.
Petites raves.
Epinards.
Pois . . { goulus. barons. michauds. nains.
Mâches.
Cresson alénois.
Coriande.

MEDITERRANEE.

la royale.
la Versailles, et les mêmes qu'en janvier.
Oignons.
Feves.
* Radis.
* Petites raves.

On sera peut-être étonné de voir certaines espèces semées chaque mois de l'année, sur-tout dans les départemens méridionaux, les radix, les épinards par exemple. Sans cette précaution, on n'en auroit à cueillir que depuis le mois de vendémiaire jusqu'à celui de ventose; alors les derniers et les premiers seroient trop durs après trois semaines ou un mois de leur semis. Si on veut jouir pendant toute l'année, il faut semer souvent, parce que la grande chaleur fait promptement monter les plantes en graines. On peut dire en général que chaque graine est dans le cas d'être semée à trois époques différéntes dans les mêmes années; mais il faut avoir un jardinier intelligent qui sache saisir le moment. Cette classe d'hommes a

une routine très-bonne en elle-même, et sait que le jour de la fête de tel saint, il convient de semer telle et telle espèce. Si la saison est dérangée, ses plantes montent en graine, ou ne réussissent point; il rejette la faute sur la qualité de la graine, tandis que cela tient à la constitution de la saison qui ne s'accordoit pas avec son calendrier. Ce fait prouve encore combien les époques générales que l'on prescrit sont abusives.

Le particulier riche croit faire des merveilles d'appeller chez lui des jardiniers instruits auprès des grandes villes, surtout si elles sont eloignées de son canton. Cet habile homme sur lequel il fonde ses espérances, sera pendant les deux premières années très-inférieur aux jardiniers les plus communs du pays, parce qu'il n'en connoît point le climat; mais s'il a de l'intelligence, s'il sait observer et raisonner la méthode du pays; à coup sûr, il la perfectionnera dans la suite.

Ce seroit perdre ici son temps de présenter un tableau semblable au précédent, pour indiquer les époques auxquelles on doit transplanter les semis, cueillir les graines, serfouir, enterrer les plantes à blanchir, &c. &c. Tous ces objets dépen-

dent du climat, je le répéte, on transplante lorsque le semis est assez fort, on travaille le pied des plantes, ou les sarcle autant de fois qu'elles en ont besoin; on récolte la graine quand elle est mûre, on fait blanchir les cardons, les chicorées, lorsque les pieds sont assez forts, &c. &c. Il ne faut que des yeux pour juger; les préceptes sont abusifs, et l'auteur fait parade d'une vaine et inutile érudition, à moins qu'il n'écrive pour un très-petit canton; s'il généralise tout est perdu.

CHAPITRE II.

Des jardins fruitiers.

Le règne de Louis XIV fut l'époque de la perfection des arts en France, comme celui de François I de la renaissance des lettres. L'art des jardins fruitiers prit une nouvelle forme. Laquintinie parut, et les arbres autrefois livrés à eux-mêmes, couvrirent de leurs branches, de leurs feuilles, de leurs fleurs et de leurs fruits, la nudité et la rusticité des murs. Enfin dans ses mains l'arbre prit la forme d'un espalier, d'un éventail et d'un buisson. Ce grand homme opéra une révolution presque aussi entière dans la culture du légumier.

Pendant que la France et l'Europe entière admiroient et adoptoient les méthodes de Laquintinie, et qu'on s'extasioit à la vue de ses espaliers, de simples particuliers, conduits par le génie de l'observation et de l'expérience, perfectionnoient à petit bruit, ou plutôt presqu'ignorés, la théorie de la taille des arbres. Enfin après des travaux soutenus pendant près d'un siècle, on a commencé à se douter que les seuls habitans du village de MONTREUIL, avoient découvert le secret de la nature. Ce n'est que depuis quelques années que la vérité gagne de proche en proche. Il faudra bien du tems pour que la révolution soit générale et complette; on tient à ses anciens préjugés; on les caresse et il est difficile d'en secouer le joug. Les partisans de la méthode de Laquintinie ne croiront pas sur paroles, et ils demanderont des preuves sur la supériorité de celle des Montreuillois. Sans entrer ici dans aucune discussion, je leur dirai seulement, « on voit encore aujourd'hui à Montreuil des pêchers plantés à la fin du siècle dernier ». Que l'on cite un pareil exemple dans les fruitiers de Laquintinie et dans tout le reste de la République. Laquintinie connut le genre de culture de ces bons travailleurs, mais trop attaché à la méthode

qu'il avoit imaginée, et encouragé par les louanges que la nation lui prodiguoit, il crut au-dessous de lui, de devenir imitateur. Il avoit fait venir le jeune Pepin, cultivateur de Montreuil, qui tailla en sa présence plusieurs arbres, mais Laquintinie jaloux ou enthousiaste de sa propre méthode, se hâta de le congédier, et Pepin de retourner à son village y cultiver l'héritage de ses pères.

SECTION PREMIERE.

De la formation des jardins fruitiers.

Ils supposent nécessairement une plus grande profondeur à la couche de terre végétale que celle des légumiers, afin que le pivot des arbres plonge et s'enfonce sans contrainte, et sur-tout sans être forcé de s'étendre horisontalement. Ceci demande des développemens et éprouvera beaucoup de contradiction. Comme chacun a sa manière de voir, si on condamne la mienne, je ne force personne à l'adopter.

J'établis en principes 1°. Qu'on ne doit planter aucun arbre dépouillé de son pivot.

2°. Que tout arbre doit être greffé franc sur franc; il résulte donc de ces deux assertions que pour se procurer un bon et excellent jardin fruitier, il faut une couche de terre qui ait beaucoup de profondeur. On concluroit à tort que je désapprouve les jardins fruitiers dont la couche de terre franche n'a que trois ou quatre pieds, et qui porte sur une couche de gravier ou de pierrailles, ect. Lorsqu'il n'est pas possible de se procurer un autre sol, on est forcé de se contenter de celui-la, il est inutile alors de laisser le pivot, et de ne planter que des arbres greffés franc sur franc. Ces exceptions ne détruisent pas les deux assertions générales, elles les confirment au contraire, puisque nulle règle sans exception. Mais je persiste à dire que celui qui est assez heureux pour avoir un grand fond de terre et de bonne terre, doit en profiter et en tirer le meilleur parti. Je conviens que des arbres ainsi plantés resteront plus long-tems à se mettre à fruit, sur-tout s'ils sont taillés suivant la marotte ordinaire; que certaines espèces réussissent mieux greffées sur coignassier, sur prunier, ect. Il ne s'agit pas ici de quelques exceptions particulières, mais de la masse des arbres fruitiers considérée dans son ensemble En suivant les procédés que j'indique, on

ne sera pas obligé de remplacer chaque année un grand nombre d'arbres et souvent un tiers ou une moitié après la première année de la plantation; enfin on aura des arbres forts et vigoureux qui subsisteront pendant plusieurs générations d'hommes. J'ose dire plus, si un particulier avoit la patience d'attendre, je lui conseillerois de semer sur place le pepin, le noyau etc.; de cultiver leur produit avec les mêmes soins que les semis des pépinières; enfin de greffer lorsque les troncs auroient acquis la grosseur convenable et déterminée pour recevoir la greffe, La beauté et la durée de tels arbres bien conduits, feroient époque dans le canton, sur-tout si on n'avoit pas eu la manie de les semer trop près les uns des autres. on auroit alors l'arbre naturel, et l'arbre dans toute sa force. Que l'on considère dans une forêt l'arbre venu de brin ou celui venu sur souche, et on décidera auquel des deux on doit donner la préférence. Il en est ainsi de l'arbre fruitier. Je sais que la greffe s'oppose à la grande et naturelle extention de l'arbre, mais par exemple les abricotiers à noyaux doux n'ont pas besoin d'être greffés pour produire leurs espèces, ainsi que plusieurs autres fruits à noyaux. Je demande si on pourra comare

avec eux, pour la force, pour la vigueur, un abricotier, un pêcher greffé sur un prunier ou sur un amandier, etc. etc., si le pommier ou le poirier sont aussi vigoureux greffés sur coignassier que sur franc? enfin, si un arbre quelconque, dont on a supprimé le pivot, végète aussi rapidement et dure autant que celui dont on a ménagé le pivot, et sur-tout que celui qui a été semé à demeure? Nier ces faits, c'est vouloir se refuser à l'évidence, il y a très-peu d'exceptions à cette loi. L'on veut jouir, et jouir promptement, dès-lors il faut contrarier la nature; et l'arbre, par une caducité précoce, la venge des loix qu'on a violées.

Il est très-ordinaire de voir, dans un jardin fruitier, les arbres à fruits d'été, d'automne et d'hiver, mêlés indistinctement les uns avec les autres; on ne sépare pas plus les arbres dont la végétation a une force, par exemple, comme douze de ceux dont le degré de végétation n'excède pas six. Il résulte de ces bigarrures, qu'une allée, qu'une partie d'un espalier sont dégarnis de fruits et de feuilles, tandis que les arbres de certaines places en sont chargés. Il vaut beaucoup mieux destiner un emplacement pour chaque espèce en particulier; par exemple, tous les Bonschrétiens d'été en-

semble, etc. etc. Il en est ainsi pour les arbres inégaux en végétation. N'est-il pas plus agréable à voir dans une allée des arbres taillés, soit en éventail, soit en buisson, et tous de la même force et de la même hauteur, plutôt que d'en voir un plus haut, l'autre plus bas? Le jardinier aura beau tailler long ou court, par exemple, une arménie panachée, ses branches ne s'élèveront, ne s'étendront et ne se feuilleront jamais autant que celles d'un dagobert, etc., le premier aura perdu ses feuilles à la première matinée fraiche, tandis que l'autre ne se dépouillera qu'aux gelées. Que d'exemples pareils il seroit facile de rapporter!

J'insiste sur la séparation des espèces, afin que le jardinier ne fasse point de méprise à la taille. L'homme instruit connoît la qualité de l'arbre à la seule inspection du bois. mais, pour parvenir à ce point de certitude, il faut une longue pratique, et sur-tout avoir l'art de bien observer. Un autre avantage qui résulte de cette séparation, consiste dans la facile cueillette des fruits, elle évite le transport çà et là des échelles, des paniers, etc.

Voici encore une proposition qui paroîtra paradoxale à bien des gens; j'ose avancer qu'on doit planter dans les endroits les plus

froids et les plus battus des vents, les arbres à fleurs les plus précoces, comme abricotiers, pêchers, amandiers, etc. Ces arbres, originaires d'Arménie et de Perse, se trouvent en France dans un climat bien différent; cependant ils y fleurissent dès que le dégré de chaleur de l'atmosphère est le même que celui qui les mettoit en fleur dans leur pays natal; ils ont beau avoir changé de climat, ils obéissent, quand les circonstances ne s'y opposent pas, à la loi que la nature leur a assignée dans le nouveau. Aussi voit-on, lorsque les fortes gelées sont tardives, des pêchers, des amandiers fleurir au commencement de nivose et souvent de pluviose; or, en plaçant ces arbres dans l'endroit le plus froid et le plus exposé aux grands courans d'air, ils ne fleuriront pas en pure perte, ni si-tôt que les autres arbres de leur espèce, plantés contre de bons abris. D'ailleurs, ils fleuriront plus tard au printemps, le développement et l'épanouissement étant retardé, la fleur craindra beaucoup moins les funestes effets des gelées tardives du printemps. Admettons encore que ces arbres soient en fleurs dans le même tems que le seront ceux qui sont bien abrités, je ne crains pas de dire que les fleurs de ces derniers seront bien plus maltraitées que les autres, en raison

de l'humidité qui les recouvre, tandis que le courant d'air l'aura dissipée sur les fleurs des premiers. On fera très-bien cependant d'avoir de bons abris pour les pêchers, les abricotiers, les amandiers ; sur-tout dans les Départemens du Nord, afin que si les gelées détruisent les fleurs des arbres plantés sur l'élévation, elles n'endommagent pas celles des arbres bien abrités, et ainsi tour à tour. J'ai observé un très-grand nombre de fois, dans l'intérieur de la République, que les gelées du printems nuisoient plus aux arbres des bas fonds qu'à ceux des côteaux ou des éminences. Les sols argilleux sont à comparer aux bas fonds, ils retiennent l'eau trop long-temps, quand une fois ils en sont imbibés ; la chaleur à-t-elle dissipé leur humidité, leurs mollécules se resserrent, s'adaptent les unes aux autres, et la masse se durcit au point que les racines n'ont plus la liberté de s'étendre. Les fruits cueillis sur ces arbres n'ont ni saveur ni parfum, et ces arbres offrent sans cesse le triste spectacle de la nature souffraute, et qui dépérit insensiblement.

Les jardins fruitiers sont communément environnés de murs, soit afin de défendre les fruits contre le pillage, soit pour se procurer de beaux espaliers. Les arbres y sont plantés et taillés ou en espalier

ou en contrespalier ; ou en éventail, ou en buisson, ou bien, livrés à eux-mêmes, s'ils sont à plein vent. Tout le monde convient que le fruit de ces derniers est infiniment supérieur au goût; mais dans les départements du Nord, la chaleur n'est souvent pas assez forte pour lui faire acquérir une parfaite maturité : il convient, et on est forcé alors de les tenir ou à mi-tige, ou ravalés par une taille quelconque, soit en éventail, soit en buisson. Le premier offre le long d'une allée une jolie tapisserie de verdure, singulièrement embellie au tems des fleurs, et très-riche lorsque les fruits ont acquis leur grosseur et leur couleur ordinaire ; mais la monotonie est fatiguante. Les seconds permettent à la vue de pénétrer à travers le vuide qui reste entre eux, a mesure qu'ils s'éloignent et forment une cloche dont l'évasement est au sommet. Il est certain que si tous ces arbres sont à la même hauteur, que s'ils ont un égal diamètre, ils produisent un très-bel effet.

Je n'aime pas la bigarrure le long des allées ou des espaliers, que présentent les arbres à mi-tige, placés alternativement avec les arbres nains : ou tout un, ou tout autre. Le mi-tige seul figure très-bien, et la vue se promène agréablement par dessous. L'ar-

bre en éventail fait tapisserie, et ne permet pas de voir au-delà, pour peu que ses branches soient élevées. Lorsqu'on plante, on doit considérer 1°. l'utile, 2°. l'agréable.

Admettons qu'on ait à former la totalité d'un jardin fruitier, et qu'on desire avoir des arbres sous toutes les formes; les allées une fois tracées, le sol divisé par plattes bandes ou par quarreaux, on réservera les quarreaux du fond aux arbres à plein vent; les quarreaux qui les précèdent seront destinés aux arbres à mi-tige, ceux en avant aux arbres taillés en buissons; les seconds quarreaux aux arbres nains, livrés à eux-mêmes, et tels qu'ils pousseront après les avoir ravalés après leur plantation, et encore mieux sans les avoir ravalés; enfin, les quarreaux sur le devant seront occupés par des arbres taillés en éventail.

On sera peut-être étonné que je place dans le nombre des nains des arbres qui ne seront point sujets à la serpette ni à la taille, outre qu'ils produiront un effet pittoresque, et un peu sauvage au milieu de ces arbres symétriquement arrangés, j'ose assurer que chaque année ils se chargeront de beaucoup plus de fruits que les autres, et l'on sera surpris de leur étonnante végétation. Enfin,

après une longue suite d'années, on les mettra, si l'on veut, et sans courir aucun risque, en arbres à plein vent; il suffira petit-à-petit et médiocrement chaque année, de supprimer les branches les plus basses, et de recouvrir soigneusement les plaies avec l'onguent de Saint Fiacre. Au surplus, la disposition de la formedes arbres dépend de la volonté du propriétaire.

Lorsque l'on plante un fruitier, l'espace paroît immense, et le pied de chaque arbre, très-éloigné du pied voisin, parce qu'alors on n'apperçoit qu'un tronc mince, sans branches, sans feuilles, et absolument nud, mais pour peu qu'on ait l'habitude de voir et de juger de l'espace qu'il occupera dans la suite, on se règle alors sur la distance proportionnelle que les arbres exigeront entr'eux : c'est pourquoi j'ai conseillé de mettre chaque espèce à part, soit par rapport au fruit, soit par rapport à la force de la végétation de chaque espèce. Ce n'est pas tout : on doit encore connoître la manière d'être et de végéter de chaque arbre, dans le pays qu'on habite, et relativement au sol : par exemple, les bons chrétiens d'été, d'Ausch, à feuilles de chêne, etc. poussent bien plus vigoureusement, (toutes

circonstances

circonstances égales) dans les départements du Midi que dans ceux du Nord ; ils demandent donc à être plus éloignés entr'eux dans cette région qu'aux environs de Paris. C'est de cette manière que l'homme instruit juge et compare, tandis que l'ignorant tire des coups de cordeaux, alligne et espace symétriquement ses arbres. Eh ! le coup d'œil, dira-t-on, doit-il être compté pour rien ? je réponds : Eh ! qu'importe votre coup d'œil à la nature ? croyez-vous que la beauté d'un jardin dépend d'une monotone symétrie ? Le premier point est de tirer du sol tout le parti possible, et d'avoir des arbres de la plus grande beauté. Veut-on encore absolument ne pas déroger au total à l'ordre symétrique ? eh bien, placez dans les premiers rangs les arbres qui étendent moins leurs branches et s'élèvent moins, et ainsi successivement pour les autres, selon l'ordre de la végétation. Alors les coups de cordeaux seront sur le devant plus serrés, et plus larges dans le fonds ; mais comme l'effet de la perspective est de paroître diminuer de largeur à mesure qu'elle se prolonge, la suppression d'un, de deux de trois ou quatre arbres sur le fond sera insensible, suivant la grandeur et la largeur du quarreau ; alors, au lieu d'avoir des lignes droites, vous en

aurez d'obliques, mais parallèles et symétriques. Tout l'art consiste, avant de planter, de mesurer la longueur et la largeur du quarreau, de désigner par des points sur le papier l'espace qui doit régner entre chaque arbre, et de calculer leur nombre, de manière qu'il se trouve toujours un arbre sur la bordure tout autour du quarreau. Sa grandeur et la force de végétation de chaque espèce, décident le nombre que l'espace doit contenir, ainsi que celle à laisser entr'eux. On ne se repent jamais d'avoir éloigné les arbres, au contraire, on se repent toujours, et bientôt, d'avoir planté trop près. Je plante près, vous dit-on, pour jouir plus vite, à la longue je supprimerai un rang d'arbres. La précaution est utile pour garnir des espaliers, si toutefois on n'attend pas que les arbres aient souffert par l'entrelacement de leurs racines; alors ces arbres, furnuméraires de l'espalier, seront choisis parmi ceux qui se mettent les premiers à fruits, et on les taillera fort à fruit, sans se soucier qu'ils fassent jamais de beaux arbres, puisqu'ils doivent être supprimés après un certain nombre d'années. En général on attend toujours trop tard à faire cette soustraction; il en est alors des arbres plantés près-à-près comme d'un pauvre petit

enfant dont le corps est lié et garotté, ses membres ne peuvent ni s'allonger ni s'étendre ; les racines des arbres éprouvent le même sort, et comme les branches sont toujours proportionnées aux racines, on doit juger de la chétive phisionomie de l'arbre qui souffre. Consultez ce qui est dit plus bas, des espalier, relativement à la distance des arbres, des murs de clôture, et à la multiplication des murs pour former les abris, et non pas les arbres.

L'expérience démontre que les arbres plantés, soit dans les bas fonds, soit dans les terreins gouteux-marécageux, donnoient des fruits sans goût, et dont le parfum ne différoit guères de celui de la rave : de tels fruits sont très-indigestés, et ne se conservent pas. Ces arbres sont dévorés par la mousse, les lichens, etc., et la main attentive du jardinier ne peut complettement le détruire. je préférerois un sol graveleux, ou caillouteux, ou sabloneux, parce qu'avec de l'eau et des engrais appropriés, je me procurerois des arbres passables, mais dont le parfum du fruit seroit admirable. Lorsque le terrein est gouteux, les fossés d'écoulement sont le seul moyen de les assainir, s'il n'est pas possible d'en ouvrir, il

vaut mieux renoncer à l'établissement du jardin. Heureux, cent fois heureux, celui qui trouve une bonne et profonde couche de terre végétale.

La position la plus utile pour un jardin fruitier, est celle d'un côteau à pente douce, et à l'abri des vents orageux. Dans les départements du Midi, il est indispensable que l'on puisse conduire l'eau au pied des arbres, au moins deux ou trois fois dans l'été, et après que l'eau a pénétré la terre, la travailler; sans cette précaution le fruit flétrira sur l'arbre, ou bien s'il y reste attaché, sa trop précoce maturité ne permettra pas qu'il prenne sa grosseur ordinaire ni son goût parfumé.

Peu de personnes se déterminent à planter des fruitiers séparés, et sur-tout avec des arbres à plein vent; alors c'est un verger proprement dit, et pour profiter du terrein qui se trouve entre les arbres, on seme de la graine de foin; mais on a soin chaque année de faire travailler deux fois la circonféreuce du pied des arbres. Si l'entretien de cette prairie exige une fréquente irrigation, ces arbres se trouveront dans le cas de ceux plantés dans les terreins humides, dont il a déjà été question. Cependant cette terre ne doit pas rester inculte, on peut la semer

ou la planter avec des légumes qui exigent peu d'eau, et qui sont en état d'être récoltés un peu auparavant l'époque des grandes chaleurs : les arbres profiteront singulièrement des labours donnés à la terre. Quant aux arbres en éventail ou en buisson, il n'est guères possible d'en cultiver le sol dans la vue d'en retirer des récoltes ; leur ombre est trop rapprochée de la tige, trop épaisse, les plantes s'étioleroient. On doit cultiver la terre en plein plusieurs fois dans l'année, et la tenir rigoureusement sarclée.

Ce que j'ai dit jusqu'à présent s'applique aux jardins fruitiers en général. Ceux des départemens méridionaux, dans les Pays-Bas, et par conséquent très-chauds, exigent quelques précautions de plus ; ils demandent à être arrosés par irrigation, et les grenadiers, les jujubiers, les caroubiers, n'y exigent pas des abris ainsi que l'oranger et le citronnier. Quant aux figuiers, ils doivent être plantés dans un quartier séparé ou en bordures, et ils ne réussissent jamais mieux que lorsque leurs racines ont de l'eau tout auprès, et lorsque leur tête est exposée au plus gros soleil. Les capriers, arbustes à tiges inclinées, craignent singulièrement l'humidité et la terre forte ; les cerisiers, appelés guiguiers dans le Nord, y réussis-

sent très-mal, malgrè les soins les plus assidus; les griottiers à fruits acides, nommés cerisiers à Paris, y réussissent un peu mieux. On n'y cultive aucune espèce de vigne, ni en espalier, ni en contr'espalier, ni en treille, parce que les raisins de vignes sont si bons, si sucrés, si parfumés, qu'il ne vaut pas la peine de leur donner des soins particuliers. Il est inutile d'entrer ici dans de plus grands détails.

SECTION II.

Des travaux du jardin fruitier.

De la Bretonnerie, dans l'ouvrage qu'il vient de publier sous le titre d'école du jardin fruitier, que je me plais à citer, a donné un précis des travaux, distribué mois par mois. Il peut servir de rudiment aux jardiniers des départements du Nord, et être très-utile à ceux des départements du Midi. Je ferai observer les différences relatives à ces derniers climats; copier mot pour mot cette partie de l'ouvrage de l'auteur, c'est convenir de ma part que ce qu'il a dit vaut mieux que

ce que j'aurais pu dire, et c'est avec plaisir que je lui rends cet hommage.

PLUVIOSE.

On continue pendant les mauvais temps tous les ouvrages du mois précédent qui se font à couvert; on donne encore la chasse aux limaçons, retirés dans les trous de murs, au pied des espaliers.

Continuer la taille des arbres, des pommiers, poiriers et pruniers, quand il vient quelques beaux jours. On attend en pluviose à tailler les pêchers, les abricotiers (1); on a soin de réserver, en taillant, les branches dont on veut tirer des greffes, qu'on ne coupera aussi qu'en pluviose.

VENTOSE.

On taille les pommiers, poiriers et pruniers qu'on avoit épargnés jusqu'à présent,

(1) Dans les départemens méridionaux, le pêcher sur-tout a souvent, à cette époque, ses boutons prêts à épanouir. On doit se hâter de les tailler dès qu'ils s'arrondissent, et lorsque leur forme annonce s'ils seront boutons à bois ou boutons à fruit, afin de ne laisser de ces derniers que le nombre nécessaire.

pour en tirer des greffes qu'on prend sur de bons arbres vigoureux, et l'on choisit de jeunes branches de l'année.

Si on à quelques arbres languissans dont la pousse s'arrête, on ne manquera pas de les ravaller sur jeune bois, pour les rajeunir et débotter tous ceux qu'on veut greffer en fente à la fin de germinal afin de concentrer la sève.

On acheve à couvert, pendant les mauvais tems, les ouvrages qu'on n'a pu finir en nivose.

On prépare les paillassons de pailles ou de roseaux, afin d'abriter les arbres, les couches, etc.

C'est la vraie saison à la fin de pluviose de tailler les abricotiers et les pêchers, sans attendre suivant la routine ordinaire, qu'ils soient en fleurs, car alors on ne sait où poser les mains sans en abattre, et quelquefois les meilleurs. Il suffit pour tailler, que les boutons à fruit marquent, en s'arrondissant comme des pois; on palisse à mesure qu'on taille.

Communément on peut tailler la vigne sans risque, depuis la fin de pluviose et le commencement de ventose (1)

Quand la terre est saine, le tems au beau, et qu'on a beaucoup de plantation à faire, on commence à planter les arbres qu'on n'a pas pu planter en automne dans les terreins trop humides. (2)

On visite les amandes, les chataignes qu'on a mises en automne dans du sable à la cave, et l'on voit si elles sont germées et bonnes à planter, et si elles ne sont pas germées, à cause de la trop grande sécheresse du sable, on le change et on en remet du plus frais.

(1) On peut tailler la vigne lorsque les feuilles sont tombées, si le bois est mûr. Si, dans le nord, on craint que les gelées ne pénétrent l'œil lorsqu'on a coupé le sarment ras et au-dessus, on peut laisser deux pouces de bois au dessus de l'œil et le retrancher à l'époque indiquée par l'auteur. C'est une double opération, j'en convions, mais la première se fait dans un temps où l'on n'est pas pressé par le travail, et la seconde est bientôt faite. On peut palisser aussitôt qu'on a taillé, afin d'avoir moins d'ouvrage sur les bras en Pluviose et Ventose.

(2) Ces plantations arriérées réussissent mal dans les départemens méridionaux, elles sont trop tôt surprises par les chaleurs.

On plante et on sème les pépinières comme en brumaire ; celles-ci ont l'avantage d'échapper aux rigueurs de l'hiver et à la dent des mulots, mais les plans poussent un peu plus tard. (1)

Vous semez les pepins de citron depuis la fin de pluviose jusqu'à la fin de ventose pour faire des sujets propres à recevoir les greffes des orangers. Les pepins des oranges de Malthe, selon quelques habiles orangistes, valent encore mieux. (2)

On ne doit pas tarder de planter les rejettons enracinés de noisetiers, ainsi que les boutures des groseilliers, des osiers, (3)

---

(1) Dans les départemens méridionaux, les semis doivent être faits en frimaire.

(2) Dans les pays méridionaux, semez en frimaire, les pepins se conservent en terre ; tenez les vases ou les caisses dans de bons abris pendant les rigueurs de l'hyver ; couvrez-les avec de la paille de litière, et garantissez-les des pluies ; ils germeront dès que la chaleur de l'atmosphère sera au dégré qui leur convient, et à la fin de l'année vous aurez une forte pousse.

(3) Plantez en frimaire. Le noisetier est souvent en fleur en pluviose ; il réussit bien lorsqu'il est arrosé pendant l'été ; il mourroit sans cette précaution, à moins qu'il ne survienne des pluies, ordinairement très-rares dans les départemens méridionaux.

qu'on coupe d'un pied de longueur, et qu'on enfonce jusqu'à la terre dure ; il suffit que la tête sorte de trois à quatre pouces : on plante les boutures par un temps humide, et jamais par le hâle.

Il ne faut pas oublier, à mesure qu'on taille des arbres, d'écraser la punaise grise qui s'attache derrière les branches ; les orangers y sont fort sujets, ce qui lui a donné le nom de punaise d'oranger,

Les limaçons n'ont pas encore quitté leurs retraites ; il faut les chercher dans les trous des murs et dans les tas de pierre.

Il faut labourer tous vos arbres aussi-tôt qu'ils sont taillés avant qu'ils fleurissent, parce que l'humidité qui s'éleveroit de la terre, fraîchement remuée, s'attachant aux fleurs, les exposeroit à la gelée. Ce labour est le second dans les terres légères et seches qu'on a dû labourer avant l'hiver, et le premier dans les terres froides, qu'on n'a pas dû au contraire ouvrir avant l'hiver, et qui ne sont pas même assez ressuyées encore pour les labourer dans ce tems-ci ; si elles sont boueuses, on attend en ventose, en germinal ou en floréal, quand les fruits sont noués.

On fume en même tems les terres légéres avec du bon fumier de vache bien consommé, et les terres froides avec du fumier de cheval.

On plante la vigne en pluviose et en ventose. Les côteaux, la terre légère et caillouteuse lui conviennent.

GERMINAL.

On continue de planter les arbres, et de faire les labours avant que la fleur paroisse ; (1) on met une douvre ou petite planchette au devant des pêchers qu'on a plantés pour garantir les bourgeons qu'ils pousseront, des gelées et du gresil.

Les taupes coupent quelquefois les racines des arbres ; elles tracent et remuent beaucoup de terre dans ce tems-ci ; on doit leur tendre des piéges.

On commence, selon l'ancienne coutume, ou l'on continue de tailler la vigne, si on a commencé à la fin de pluviose, ce qu'on n'a pu faire sans risque de la tailler trop tôt. (2)

---

(1) C'est trop tard pour les départemens méridionaux.

(2) Dès que le bois est mûr, on peut la tailler. Dans les départemens méridionaux elle commence à pleurer à cette époque, et dans ce cas la taille est pernicieuse.

COURS

AGRICULTURE PRATIQUE.

L'AGRICULTURE PRATIQUE.

VENTOSE.

ON plante les groseillers de boutures à mesure qu'on taille, et les framboisiers de plant enraciné.

On plante des mûriers, des grenadiers de plant enraciné; des coignassiers de boutures et de plant enraciné; des noisetiers de plant enraciné, des figuiers de boutures, de marcotes, de plant enraciné.

C'est encore le tems de planter des pepinières de chataignes, de noix, d'amandes, et autres noyaux, si on ne l'a pas fait dans les mois précédens.

On continue jusqu'à la fin de ce mois tous ces ouvrages; il faut donner un labour aux osiers, pour détruire les herbes.

Il est encore tems de semer des pepins d'orange sur couches, ou dans des pots qu'on enfouit successivement dans plusieurs cou-

ches chaudes, pour les avancer : on marcote aussi des branches.

Si vous voulez avoir des capriers, vous en semerez ou planterez dans les crevasses et trous des murs.

Les grandes gelées étant passées, on découvre les figuiers qu'on avoit couchés dans terre en frimaire, et ceux des espaliers qu'on avoit empaillés. (1)

C'est le meilleur tems pour ôter la mousse des arbres, après quelques pluies, à la fin de l'hiver, parce qu'elle ne se reproduit point pendant la sécheresse et les chaleurs de l'été, et se trouve détruite pour cinq ou six ans ; (2) mais quand on l'ôte avant l'hiver, l'humidité de la saison, la reproduit bientôt.

GERMINAL.

Il est tems de commencer à ratisser et à nétoyer les allées. (3)

---

(1) Double méthode plus qu'inutile dans les départemens méridionaux.

(2) Si les arbres sont plantés dans un bas fond, si le sol est naturellement humide, elle reparoit beaucoup plus vite, j'en ai la preuve.

(3) Commencez en ventose dans les départemens méridionaux, et pendant l'année, autant de fois qu'elles en auront besoin, sans attendre aucune époque fixe.

Il faut faire la guerre aux fourmis, dès qu'elles paroissent dans les arbres; les phioles ou petites bouteilles remplies d'eau sucrée, sont les pièges qu'on leur tend, ainsi qu'aux perce-oreilles, qui rongent aussi les yeux des jeunes arbres, et ne s'y répandent que dans la nuit.

Quand la sève est en mouvement, (1) ce que l'on connoît lorsque l'écorce des arbres se détache facilement, on greffe en fente, en écusson, ou à la pousse. Il vaut mieux attendre à la fin du mois ou en floréal, si la sève est encore languissante.

Floréal est la saison de marcoter les grenadiers; c'est encore le tems de planter les figuiers de boutures, de marcotes, de plants enracinés qu'on trouve sur les vieux pieds, ou des morceaux mêmes des vieilles souches qu'on éclate, pourvu qu'il y tienne de la racine. Les petits plants peuvent se planter en caisse ou en pots. (2)

---

(1) L'époque du détachement de l'écorce est celle que l'on doit observer, et non pas le mois attendre en floréal seroit trop tard.

(2) L'expérience démontre ici que les boutons de figuier reprennent ici mieux que les plans enracinés; le mois de germinal est l'époque de leur plantation.

On taille les figuiers en pleine terre, quand ils s'élancent trop, aussi-tôt que leurs yeux paroissent et que le fruit est sorti, c'est-à-dire qu'on racourcit toutes les branches élancées et sans couronne, afin de les faire fourcher : ceux qui sont suffisamment garnis de branches depuis le bas jusqu'en haut, et dont les branches sont couronnées, peuvent s'en passer, cette taille n'étant faite que pour multiplier les branches et le fruit. Mais pour les figuiers en caisse ou en pots, on ne sauroit se dispenser de les tailler, pour leur faire prendre la forme qu'on veut leur donner, qui doit être celle de l'entonnoir ou du buisson. Les figuiers taillés en boule sur tige ne produisent pas de fruit.

Dans les années hâtives on commence par éclaircir les abricots, lorsqu'ils sont trop serrés et par paquets; on supprime les plus petits, les mal faits, et on laisse de préférence ceux du bas des branches : dans les trochets où ils sont serrés, on tourne entre les doigs ceux qu'on veut ôter, et on les tire doucement à soi, pour ne pas endommager les autres.

La greffe en couronne entre le bois et l'écorce se fait aussi quand les arbres sont en pleine sève; elle n'est pas sans inconvénient.

Le contraste du chaud et du froid fait quelquefois cloquer toutes les feuilles du pêcher, et le puceron s'y loge : le remède est d'abattre ces feuilles, quand elles commencent à se faner, et de les brûler, pour détruire le puceron. Si on les abattoit trop tôt, la saison n'étant pas avancée, les nouvelles feuilles, qui ne tardent pas à repousser, seroient encore exposées au même accident.

C'est la saison de faire des incisions longitudinales au corps des arbres dont la tige est restée plus maigre d'un côté que de l'autre, et se trouve arquée, ou bien quand la tige est restée en totalité plus maigre que la greffe ; ce qui s'exécute avec la pointe de la serpette, en fendant l'écorce jusqu'au bois.

C'est aussi le tems en floréal ou en prairial, lorsque les nouveaux bourgeons ont cinq à six pouces de longueur, de courber les branches trop vigoureuses de quelques arbres qui s'emportent plus d'un côté que d'un autre, ce qu'on appelle arbre épaulé, et de détacher et de laisser en liberté le côté le plus foible, qu'on lâchera alors, n'ayant plus besoin d'être contraint.

Il faut commencer à ficher les échalas au pied des souches de la vigne.

Faire la guerre aux hannetons, en secouant les arbres le matin et à midi, parce qu'alors ils sont engourdis, et ne prennent pas leur volée comme le soir.

Chercher sur les poiriers de bon chrétien d'hiver la chenille noire, qui gâte ses fruits, et toutes les autres en général, qui paroissent à plusieurs reprises et en différentes saisons les plus chaudes et seches, comme au tems du soltice et de la canicule (1);

---

(1) Les poiriers de ces départemens, ou plutôt leurs jeunes bourgeons, sont attaqués, vers l'extrémité supérieure, par un insecte qui les pique à plusieurs reprises et circulairement. Au-dessus de ces piqûres, il dépose son œuf; il sort un petit ver qui se nourrit de la moëlle et de la substance intérieure du bourgeon; il va toujours en descendant. Après un certain temps et un long enfoncement, il se change en crysalide, ensuite en insecte parfait, et fait une petite ouverture par laquelle il sort pour aller se reproduire. Malgré les soins assidus, je n'ai pu découvrir l'insecte parfait, mais j'ai tout lieu de croire que c'est un Charenson: on reconnoit la présence du ver par les feuilles supérieures qui se dessechent, ainsi que la partie du bourgeon, située au-dessus des piqûres. Les boutons inférieurs, ainsi que leurs feuilles, restent verts pendant toute la saison, mais l'année suivante, à la taille, on trouve une branche creuse comme un

serrer entre les doigts les feuilles roulées des arbres, pour écraser le ver qui s'y est logé.

---

chalumeau, et qui périt; cette cavité a souvent plus d'un pied de longueur, et même pénètre quelquefois dans le tronc; enfin, le ver creuse toujours, jusqu'à ce qu'il se transforme en crysalide.

Il faut se hâter, dès qu'on voit les feuilles mortes, de couper la partie du bourgeon noire et flétrie, et de retrancher du bourgeon qui reste vert, jusqu'à ce qu'on ait trouvé l'insecte; alors on taille près du premier bon œil qu'on rencontre au-dessous. Cette visite doit être faite pendant ce mois et le suivant; c'est l'unique moyen de détruire un insecte qui pullule beaucoup.

Les *mouches menuisières*, également très-communes dans ces départemens, s'attaquent au tronc et aux grosses branches, dont l'écorce est encore lisse; elles font une très-petite ouverture avec la tarrière dont la nature les a pourvues, y déposent un œuf d'où il sort ensuite un gros ver. Sa manière de travailler va toujours en montant, et, avec les pinces, dont la partie antérieure de sa bouche est garnie, il coupe, mâche, taille la partie ligneuse du bois, et la rejette en dehors par l'ouverture placée au bas de sa galerie: c'est une vraie scieure de bois, et en tout semblable aux débris formés par la scie de l'ouvrier, avec cette différence cependant que les brins sont, pour ainsi dire, agglutinés et collés les

On retourne la douve ou planchette dont on a couvert ses jeunes pêchers nouvellement plantés, pour donner plus de place et d'air aux jeunes pousses qu'ils ont faites.

---

uns aux autres. A mesure que le ver grossit, les sciures augmentent et couvrent la terre. Il est alors aisé de reconnoître la présence du ver, et l'ouverture par laquelle coule la sciure; il suffit de prendre la perpendiculaire si une branche est attaquée, ou d'examiner le tronc de l'arbre du côté où la sciure s'accumule; on prend ensuite un fil de fer que l'on insinue dans la cavité, et on le pousse jusqu'à ce que la résistance mette obstacle à sa plus forte introduction. Il est bon d'observer cependant que souvent les courbures de la galerie arrêtent le fil de fer avant qu'il soit parvenu jusqu'à l'insecte, et on se tromperoit grossièrement si on s'imaginoit l'avoir tué. Pour éviter cette méprise, on garnit la pointe du fil de fer avec un gros plomb de lièvre, l'arrondissement du plomb glisse sur les irrégularités du tube, et permet son introduction, enfin on le pousse et on le retire à différentes reprises, jusqu'à ce que l'on soit bien convaincu d'avoir tué l'insecte. Si cette cavité est pleine de tours et de détours, si l'introduction du fil de fer jusqu'au bout devient impossible, il faut alors fendre l'écorce, et aller chercher l'animal dans sa retraite. On pansera ensuite la plaie avec l'onguent de S. Fiacre.

FLORÉAL.

On fera bien d'accoller et de donner le premier lien à la vigne, pour attacher les branchages longs que le vent pourroit décoller, et ôter en même tems quelques bourgeons, pour ne laisser que les plus beaux sarmens, au nombre de deux, trois ou quatre, plus ou moins, suivant l'âge et la force du cep.

On visitera les espaliers, pour retirer les nouveaux bourgeons qui passent derrière les treillages; on attachera les plus longs, et l'on ôtera les feuilles cloquées et les limaçons.

Il faut pincer ou rompre les jeunes branches des groseillers, élever ses tiges, que le vent pourroit casser.

Vous n'oublierez pas les greffes en écussons des chataigniers, des cerisiers et des pruniers, si elles ne sont pas encore faites; celles en flûte ou en sillet des figuiers; et encore celles en fente qui restent à faire des pommiers et des poiriers. Les greffes faites en ce tems-ci pousseront au bout de quinze jours, si le tems est favorable; pendant que celles faites en germinal sont quelquefois un mois sans qu'on y apperçoive aucun mouvement.

Vous fumerez, s'il est besoin, et labourez, aussi-tôt que les fruits seront noués, les arbres qui n'ont pu l'être dans les terres fortes et humides.

Si on éprouve une grande et longue sécheresse en floréal, les arbres manquent de sève, les fruits se détachent et tombent; il faut alors verser avec l'arrosoir quelques seaux d'eau par dessus les feuilles, si l'on peut, au pied de ses arbres, pour les remettre en sève. Les prunes tombent les premières.

On donne un second ratissage aux allées, et l'on tond les buis pour la première fois, afin qu'ils puissent se recouvrir de feuilles avant l'été.

Quand on s'apperçoit par des points noirs, particulièrement au revers des feuilles du bon chrétien d'hiver, qu'elles sont attaquées du tigre, on les passe fortement entre ses doigs, pour écraser l'insecte et ses œufs.

On sort les orangers de la serre, (1) ainsi

(1) Au mois ventose, suivant la saison, on découvre les citroniers en pleine terre; les orangers ont moins besoin de garniture pendant l'hyver, et on sort tous les pieds de l'orangerie. Attendre jusqu'en prairial, par exemple, à Commune-Affranchie, à Bordeaux, ce seroit trop tard on le peut en germinal.

que

que les figuiers en caisses ou en pots ; on les travaille ensuite avec de l'eau échauffée au soleil ; on enlève toutes les feuilles chancrées, le bois mort, et l'on donne l'arrondissement à la tête en les taillant, car c'est la véritable saison. Les jardiniers, pour en tirer plus de fleurs, remettent à les tailler en fructidor, mais aux dépens des arbres qui restent trop chargés et malformés pendant la fleur et tout l'été. Les petits orangers élevés de pepin et sur couches n'ont plus besoin d'abri ; on continue d'arroser ces arbres une fois par semaine, jusqu'en prairéal qu'on commence à les arroser plus souvent. On rencaisse ceux qui en ont besoin. (1)

Les gelées étant passées, il est tems d'ôter les petits paillassons qu'on avoit placés au-dessus de ses espaliers en frimaire ou en pluviôse; on ne les ôtera que dans le tems sombre et couvert, et non dans l'ardeur du soleil; on enlève aussi les petites planchettes qu'on avoit mises au-devant de ses arbres.

Les greffes faites en germinal commencent à remuer, si le tems a été favorable.

L'embourgeonnement du cerisier hâtif ou

(1) Les arrosemens doivent être relatifs aux climats, et l'encaissement avoir lieu à la sortie de l'orangerie.

précoce, qui est en espalier au Midi, doit précéder celui de tous les arbres, son fruit mûrissant le premier, on lui ôte peu de bourgeons, et l'on arrache tout ce qu'on peut attacher.

On donne le second labour à la vigne, quand tous les risques sont passés.

On donne un léger labour tous les mois aux orangers avec la houlette, tant qu'ils sont hors de la serre.

Quand on voit aux pêchers des branches qui se disposent à devenir gourmandes, dominantes ou mal placées, on commence en prairial à les couper à moitié de leur longueur, près d'un œuil, on les recoupe en prairial et messidor, comme on le verra; mais on retranche tout-à-fait ceux qui viennent aux côtés du pied des principales branches de la dernière taille, qu'ils arrêteroient en leur interceptant la nourriture, ou qui feroient de trop grandes plaies, si on ne les retranchoit qu'au tems de l'ébourgeonnement.

On commence par attacher les branches les plus allongées des jeunes arbres, que le vent pourroit casser.

Il faut chercher la lisette, qui coupe le bourgeon des greffes.

Il ne faut pas attendre la saison ordinaire

pour ébourgeonner les pêchers où les fourmis et les pucerons se sont jetés, et ont formé au bout des branches des houbes ou toupillons, qu'il faut couper et jeter au feu.

PRAIRIAL.

A la fin de ce mois, on met un second lien à la vigne, pour rassembler les bras qui se sont allongés, et on l'ébourgeonne pour la seconde fois.

Quelques-uns ne se contentent pas d'avoir en germinal taillé leurs figuiers en caisses ou pots; ils pincent et rompent encore, à la fin de prairial, à trois ou quatre yeux, les plus forts des nouveaux bourgeons ou les nouveaux jets les plus vigoureux, suivant leur force. Ces trois ou quatre yeux feront une couronne de branches à fruit pour l'année suivante, et le fruit de l'année, qui profitera de la sève qui s'y seroit portée, en deviendra plus beau; mais comme c'est le tems de l'extravasion du suc laiteux que cet arbre rend avec abondance par l'extrémité des branches rompues, nous croyons cette opération plus dommageable qu'utile; il vaut mieux se contenter de racourcir les branches trop élancées en germinal.

Continuez de palisser les treilles, dont le vent casseroit les bras les plus allongés.

On coupe le lien de la greffe en écusson, quand on voit que l'écusson est bien repris, afin qu'il n'étrangle pas la greffe.

Il est tems de tendre des piéges aux loirs, avant que ces animaux commencent à sortir pour manger les abricots et les pêches, afin qu'ils voient ces piéges en sortant, et s'y accoutument, sans être épouvantés, comme ils le seroient s'ils ne les avoient pas vu d'abord. Les meilleurs piéges sont les quatre de chifres, ou les petits assommoirs qu'on tend à leur passage sur le chapitau des murs, où ils courent pendant la nuit pour gagner les espaliers.

A la fin de prairéal on recoupe encore par la moitié les branches gourmandes dont on avoit retranché la moitié en floréal.

On arrose les figuiers en caisses ou en pots de deux jours l'un, depuis cette époque jusqu'à ce que le fruit soit cueilli.

On cueille les boutons de capriers avant que les fleurs épanouissent; les plus petits boutons et les plus fermes sont les meilleurs.

On ne donne plus que des ratissages et menues façons aux pieds des arbres dans les terres légères, mais il faut travailler les terres fortes, fraîches et argilleuses, qu'on ne sauroit trop ouvrir et remuer après l'hiver.

Il faut donner aux oliviers le premier labour à la houe, et tous les mois un petit labour avec la houlette aux orangers.

Ebourgeonner les abricotiers, les pêchers après le solstice, tems ou le soleil dardant ses rayons plus à plomb, cause à la sève une forte fermentation, et fait pousser une infinité de bourgeons; en un mot, c'est le tems de la grande pousse des arbres : c'est donc une règle certaine, qui ne sauroit tromper, que de ne se pas presser d'ébourgeonner plutôt, pour ne pas recommencer, comme font ceux qui manquent de pratique ou d'instruction. Les poiriers et les pommiers, qui sont plus tardifs, s'ébourgeonnent plus tard au déclin de la canicule, quand le bouton est formé au bout des branches.

On commence l'ébourgeonnement par les abricotiers, ensuite celui des pêchers à fruits hâtifs, si les bourgeons sont assez allongés, comme d'un pied ou quinze pouces, pour soutenir l'attache et pouvoir palisser. Les jeunes pêchers sont toujours ceux qui pressent le plus, parce qu'ils ont ordinairement poussé de fortes branches fort allongées, que le vent casseroit : vous aurez soin de réserver en ébourgeonnant quelques branches superflues, que vous ne couperez

point, mais que vous marquerez et attacherez au mur, afin d'en tirer des greffes, si vous en avez besoin pour les écussons à œil dormant en fructidor.

Il est encore tems de couper les branches attaquées par les fourmis et par les pucerons, si on ne l'a pas fait plutôt.

Les arbres étant ébourgeonnés, on couchera en palissant, les branches les plus hautes sur le chapitau des murs, sans les couper et arrêter, pour qu'elles ne dépassent pas le mur, si ce n'est en vendémiaire, lorsque la sève est arrêtée.

Le palissage étant fini, il ne reste plus qu'à éclaircir les pêches qui sont trop serrées, qui se nuisent, et ne pourroient grossir ni mûrir parfaitement. Les abricots ont été éclaircis en germinal. On éclaircit aussi les poires trop serrées, mais on n'ôte rien aux rousselets, ni à la plupart des fruits d'été.

On retire quelques clous des arbres palissés au clou et à la loque, quand les clous se trouvent trop près du fruit, et l'on passe une petite pierre sous les branches où il se trouve quelques fruits trop près du mur qui les endommageroit.

On a l'attention de n'éclaircir les pêches tardives que huit jours après les autres, parce qu'il en tombe ordinairement après

l'ébourgeonnement. Les prunes des arbres à plein vent, quand il y en a trop, perdent beaucoup de leur qualité, si l'on n'en diminue pas le nombre, en coupant celles qu'on veut ôter par le milieu de la queue avec des ciseaux. La reine-claude entr'autres, quand elle charge beaucoup, dégénère au point de n'être pas reconnoissable.

Ce n'est qu'en prairial que la vigne défleurit, et que les grains commencent à paroître; (1) c'est le tems, aussi-tôt qu'ils sont de la grosseur d'une tête d'épingle, d'éclaircir les branches de muscat, dons les grains toujours serrés et enfoncés mûrissent difficilement, on ôte les deux tiers ou les trois quarts, avec des petits ciseaux pointus et bien affilés: Les plaies se referment assez promptement, et les grains qui restent deviennent plus gros, plus croquans, prennent plus de couleur, et mûrissent mieux.

La seconde opération après l'égourgeonnement des arbres, c'est de découvrir les fruits qui sont trop cachés sous les feuilles, à mesure qu'ils en ont besoin, on n'abat point les feuilles entières avec leur talon ou pédi-

(1) Beaucoup plutôt, à mesure qu'on approche du midi.

des branches, pour les arrêter, et on devance de huit jours cette opération dans les climats un peu plus chauds que celui de Paris.

Il faut se disposer au solstice à arroser tous les jeunes arbres nouvellement plantés, si on veut assurer leur réussite ; vous faites au pied de vos arbres un petit bassin d'un pied de diamètre, en ramenant de la terre circulairement, et non pas en creusant au pied de l'arbre, comme le font mal-adroitement les jardiniers ignorans qui découvrent ainsi les racines qui restent couvertes de trop peu de terre, et s'éventent quand la terre, après les arrosemens, se fend par l'ardeur du soleil. Vous couvrirez le bassin, après avoir arrosé avec de la litiére ou du crottin de cheval, ou du terreau, ou d'une planche, et au défaut de tout, avec de la terre sèche et émiettée, (1) afin d'y conserver la fraicheur, et d'empêcher la terre de se fendre. Vous continuerez de les arroser jusqu'en fructidor.

Vous pincerez à sept ou huit pouces, et même un pied, le maître jet des greffes en

(1) La bâle du blé, de l'avoine, &c. est, à mon avis, ce qu'il y a de mieux, de l'épaisseur de deux à trois pouces.

fentes quand il se trouve encore seul, et qu'il s'allonge trop, afin de le tenir bas, et de lui faire pousser des bourgeons qui deviendront de bonnes branches que vous taillerez l'année suivante, afin de les avancer et de les faire mettre à fruit; mais on ne parle que des greffes des arbres qui sont en place, et non de celles des pépinières et autres arbres à replanter, auxquelles on coupe la tête en les transplantant; il n'y faut point toucher.

C'est le tems, vers la fin de prairial, de couper à moitié de leur longueur tous les bourgeons et nouveaux jets des extrémités les plus hautes des arbres stériles, poiriers, pommiers ou pruniers nains, qu'on veut laisser aller sans les tailler, pour les faire mettre à fruit; ils repousseront de nouveaux bourgeons de tous les yeux restans, qui auront encore le tems de s'aoûter, c'est-à-dire, de prendre de la consistence et de la maturité, par la chaleur du mois d'août.

Il faut évider les groseillers en entonnoir, en les ébourgeonnant au dedans et au dehors, et pincer toutes les pointes à une égale hauteur, quand les groseilles sont tout-à-fait rouges, tant pour faire grossir et achever de mûrir le fruit, en le débarassant de tous les bourgeons, et lui procurant la vue du

soleil, que pour cueillir plus facilement, et en éloigner les moineaux qui se cachent dans l'épais feuillage, et détruire en même tems les pucerons et les fourmis qui s'y logent. Ces arbrisseaux étant ainsi ébourgeonnés en ont meilleure grace, et les longs rameaux de ceux qu'on a élevés sur tiges, seroient, faute de cette opération, cassés par le vent, ce qui dérangeroit tout-à-fait la forme de leur tête.

C'est aussi dans le solstice, où il se fait un nouvel épanchement de la sève, qu'il faut prendre garde au flux de gomme qui en provient : il ne paroît d'abord qu'une petite tache à la branche attaquée ; mais bientôt si vous ne la coupez deux doigts au dessous du mal, il gagne promptement, et fait mourir toute la branche,

Les insectes qui ont attaqué les arbres au printems, se renouvellent et prennent de nouvelles forces dans ce tems-ci, ainsi que dans la canicule. Ces insectes sont les punaises, les pucerons les, les chenilles.

Le blanc, la rouille, la chute des feuilles sont aussi des accidens du tems, qui disparoissent l'année suivante ; mais les chancres, les ulcères et les excroissances, qui viennent de la même cause, restent ordinairement pour toujours.

MESSIDOR.

On continue dans ce mois d'arroser les jeunes arbres; et on donne le troisième ratissage aux allées.

Les mêmes soins aux orangers qu'en prairial, ils sont en pleine fleur.

On continue d'ébourgeonner les pêchers.

On découvre l'abricot hâtif de quelques feuilles au commencement de messidor, et le gros abricot quinze jours apres, lorsqu'ils commencent à jaunir et à s'éclaircir, (1) l'abricot d'espalier étant sujet à rester vert du côté de la queue, qui est presque toujours serrée contre le mur ou contre le treillage. La Quintinie, afin d'y remédier, de les faire mûrir plus parfaitement, et de leur donner plus de qualité, détachoit les branches de l'abricotier, les tiroit en avant, et les fixoit à certaine distance du mur, en les attachant à un pieu. J'ai pratiqué la même opération, en éloignant les branches

(1) Il ne faut jamais perdre de vue que ces époques sont relatives au climat dans lequel l'auteur écrit; elles doivent être dévancées, je le répète, à mesure qu'on approche du midi, soit par la chaleur que procurent les abris, soit en effet par l'éloignement du nord.

du mur, au moyen de quelques petites fourches on de petites planchettes passées derrière entre le mur et la branche; je m'en suis assez bien trouvé.

On coupe les branches gourmandes pour la troisième fois.

On donne quelques binages ou menues façons, avec la binette, à tout ce qui en a besoin pour faire mourir l'herbe, et rendre la terre meuble.

Depuis la fin de messidor jusqu'au commencement de vendemiaire, on peut faire des greffes en écusson, à œil dormant, sur le prunier et l'amandier, pour y élever des pêchers et des abricotiers, et le prunier sur son propre sauvageon; on pose des écussons sur le pêcher même, et sur l'abricotier, mais seulement sur les branches de l'année, auxquelles on veut ajouter quelques branches qui manquent; ou changer d'espèce, et sur les poiriers et pommiers de même.

Depuis la fin de messidor jusqu'à vendémiaire, on peut écussonner les petits orangers de deux ou trois ans, lorsqu'ils ont acquis la grosseur du doigt à deux ou trois pouces au dessus du tronc, afin que la tige soit formée du jet de la greffe, et qu'elle ne repousse pas des bourgeons francs, mais de la greffe: si dans la suite quelque maladie ou accident

obligeoit d'étêter l'arbre, on fera encore mieux d'attendre à les écussonner en fructidor.

On découvre un peu la pêche petite mignone, qui mûrit dans ce mois-ci.

Les framboisiers, soit en haies, soit en buissons, seront tondus à la hauteur de trois pieds, quand le fruit sera passé, tant pour la propreté que pour donner plus de nourriture aux souches.

On ne doit point encore ébourgeonner les poiriers, pommiers et pruniers, quoiqu'on le voye faire à d'autres, afin que leurs arbres aient l'air d'être plutôt arrangés. Il n'y faut pas procéder que le bouton ne soit formé au bout des branches, ce qui est le signe certain que la sève est arrêtée, et ne produira plus de faux bourgeons.

On ébourgeonne de nouveau; on attache et on laboure la vigne avant le mois de fructidor; on détruit en même-tems les limaçons, les perce-oreilles, qui sont logés dans les feuilles repliées et dans les liens.

L'écusson du pêcher doit être appliqué sur différens sujets, au déclin de la seconde sève sur le prunier de S. Julien à la fin de thermidor; mais sur le jeune amandier, qui garde sa sève plus long-temps, ce n'est que vers la mi-vendemiaire.

THERMIDOR.

Les arrosemens et les labours se continuent aux orangers comme ci-devant, de même qu'à tous les jeunes arbres de l'année.

On n'ébourgeonne les orangers que vers le déclin de la canicule, comme les autres arbres, après le renouvellement de la sève de fructidor, quoique plusieurs jardiniers les ébourgeonne en messidor et fructidor, aussi-tôt que la fleur est passée; mais cette propreté prématurée fait pousser de nouveaux bourgeons. Après l'ébourgeonnement dont nous parlons, on n'y touche plus. On greffe les orangers en écusson dormant.

On découvre la pêche grosse mignonne, à mesure qu'elle commence à tourner ou blanchir du côté de la queue, qui est le côté opposé au soleil, et les prunes de reine-claude, qui sont en espalier au midi.

Pendant le renouvellement de sève de la canicule, appelée sève d'août, les arbres poussent une multitude de jets. Le pêcher principalement, après avoir été ébourgeonné exactement en messidor, paroît tout-à-coup hérissé d'un nombre prodigieux de bourgeons confus, qui se reproduisent jusqu'au-

delà de la canicule, après quoi cet arbre devient sage. Il faut bien se donner de garde d'ôter aucune de ces branches folles : l'expérience apprend qu'il en repousseroit de nouvelles en plus grand nombre. Il faut donc laisser vos pêchers jetter leur feu, et préférer de les voir long-tems en désordre, que de les perdre par une propreté mal entendue; mais on est assuré qu'au déclin de la canicule il ne poussera plus de ces faux bourgeons, c'est le cas alors de les supprimer, c'est-à-dire, à la fin du mois; on n'épargne que ceux qui peuvent être palissés. Ce qui démontre qu'il ne faut ébourgeonner les poiriers, pruniers et pommiers, qui sont plus tardifs, que vers le déclin de la canicule, c'est-à-dire vers la fin de fructidor; le véritable tems est quand, le soleil n'ayant pas la même force, la sève s'arrête et le bouton est formé et parfaitement arrondi au bout des branches qui étoient terminées auparavant par deux feuilles, qui font la fourche, comme il est facile de l'observer. Vos poiriers, etc. étant ébourgeonnés plutôt, pendant la force de la canicule, repousseroient de faux bourgeons, des yeux et des branches-crochets que vous auriez fait pour se tourner à fruit, et ces faux bourgeons qui sont blanchâtres, cotonneux et tendres, qui ne s'aoûtent et

ne mûrissent point avant l'hiver, resteront non-seulement inutiles, mais même pernicieux, n'étant pas propres à donner de bonnes branches à bois ni à fruit dont ils tiennent la place : on est obligé de les recouper, ce sont autant d'yeux perdus, et le but de l'ébourgeonnement, qui est la véritable taille d'été pour faire tourner les branches à fruits, est manqué.

On donne le troisième labour à la vigne avant que les vignerons aillent en moisson.

Repassez le long de vos espaliers, pour attacher les pointes des branches qui se sont allongées depuis le palissage qu'on a fait en ébourgeonnant.

Découvrez de leurs feuilles après quelques pluies, comme il a été dit, en cassant les feuilles par la moitié, du poirier du bon chrétien d'hiver et de la pomme d'api, pour leur donner de la couleur.

On continue de greffer en écusson jusqu'à veudémiaire.

Le tems est venu de supprimer aux pêchers tous les faux bourgeons dont on a parlé précédemment.

FRUCTIDOR.

On donne quelquefois en fructidor un sarclage ou léger labour, pour détruire l'herbe qui a dû croître dans les vignes, quand le mois thermidor a été pluvieux; ce travail favorise la maturité du raisin.

Quand on veut tenir ses arbres proprement, on fait, au mois de fructidor, un troisième palissage, pour attacher toutes les branches de la pousse du mois de thermidor, couper celles qui débordent le chaperon, quand on ne peut le coucher en-dessous; on ne craint pas qu'elles poussent de nouveaux bourgeons.

On continue de greffer en écusson jusqu'au 29 fructidor.

Il faut découvrir de quelques feuilles les raisins de treilles, quinze jours seulement avant leur maturité, et avec précaution, ne découvrant d'abord que ceux qui se trouvent étouffés sous un trop épais feuillage, à qui l'on peut procurer plus d'air, sans les découvrir encore tout-à-fait, car le raisin sur-tout ne mûrit pas lorsqu'il est trop dépouillé de ses feuilles; quand il est découvert à propos, le chasselas prend cette belle couleur ambrée qu'on estime.

On découvre aussi de la même manière la poire de bon chrétien d'hyver et la pomme d'api, si on ne l'a pas fait plutôt, afin de leur faire prendre un rouge vif qui en relève la beauté.

On donne la quatrième façon ou ratissage aux allées, au moyen de quoi elles resteront propres pendant tout l'hyver.

Les arbres qu'on plantera en brumaire, et même au printemps en vaudront mieux si on fait les trous pendant ce moment, les impressions de l'air en préparent la terre.

On continue de serfouir ou labourer légèrement les orangers, mais ils ne seront plus arrosés qu'une fois par semaine jusqu'au 11 de vendémiaire, huit jours avant de les rentrer dans la serre., ainsi que les figuiers en caisse et en pots.

On tond les buis pour la seconde fois

On greffe le pêcher sur le jeune amandier vers le 29 fructidor.

Quelques jardiniers ne taillent leurs orangers qu'en fructidor, quand la sève est arrêtée, pour avoir plus de fleurs. mais ils font tort à leurs arbres, et confondent l'ébourgeonnement avec la taille, car c'est le temps de les ébourgonner en fructidor et vendémiaire, après la fleur. On a dû les tailler en floréal. On laisse échapper quel-

ques menues branches pour avoir de la fleur en hyver.

On achève de découvrir les chasselas de toutes leurs feuilles ; il n'y a plus de risques à présent, le raisin est clair et dans toute sa grosseur ; il n'a plus qu'à prendre couleur, c'est-à-dire, à devenir blond et doré en mûrissant, ce qui est la perfection du chasselas. on laisse en place jusqu'en vendémiaire celui qu'on veut conserver pour l'hyver.

C'est le temps de gauler les noix ; on les met en monceau dans un lieu sec et aéré, ou elles achèvent de s'écaler. On laisse secher les noix dépouillées de leurs robes à l'ombre dans le grenier ; elles se conserveront sèches pendant tout l'hyver, mais on aura soin de mettre dans le sable, à la cave, celles qu'on destinera pour planter en pépinière au printems.

Pour cueillir tous les fruits en général, il faut choisir un temps sec, afin qu'ils se conservent mieux ; observer de ne pas rompre leur queue, de les peu toucher, de les porter doucement sans les heurter ni les meurtrir. On a pour cette cueillette de grandes corbeilles plattes à deux anses, que deux hommes portent ; on en garnit le fond et les côtés avec des feuilles de vigne,

on pose dessus un seul rang de fruit, jamais deux l'un sur l'autre, et sur-tout des pêches, plus sujettes à se meurtrir que d'autres.

Dans les années hâtives, on ramasse déjà des châtaignes.

On gardera les pepins des poires et des pommes, mettant à part ceux de doucin et de paradis, pour former des pépinieres en brumaire ou en ventose. Le moyen de se pourvoir d'une quantité suffisante de pepins de poires ou de pommes, c'est de ramasser, quand il est sec, le marc de ces fruits qui ont été sous le pressoir; on les frotte entre les mains et on les crible; ceux même des fruits pourris sont aussi bons que d'autres. On étend ces pepins sur le plancher d'un grenier, où ils restent jusqu'à ce qu'on les sème, ou bien quand ils sont secs, on les conserve à l'abri des souris dans des sacs suspendus au plancher.

Il faut se transporter, vers le commencement de vendémiaire, dans les pépinières, pour choisir les arbres qu'on veut planter; on les frappe au pied d'un petit coup de marteau, pour y laisser l'empreinte de deux lettres, afin de les reconnoître, et de les lever ensuite quand la feuille sera tombée : les arbres en valent

mieux de ne pas être arrachés plutôt, ce qu'on n'observe point assez. Si on attend plus tard à marquer ses arbres, on court risque de trouver les plus beaux enlevés, et de n'avoir que le rebut.

On plante les marcottes des grenadiers qu'on a faites en germinal.

VENDÉMIAIRE.

Il est encore temps de donner le dernier ratissage aux allées, si on ne l'a déjà fait, et une petite façon à tout le jardin, afin qu'il reste propre pendant tout l'hyver.

Dans les plans de bois et les pépinières qui sont dans les fonds humides, où il a cru beaucoup d'herbes, il faut ramasser les terres en buttes et par chaînes, pour faire pourrir les herbes retournées pendant l'hyver; ces terres s'égouttent et se mûrissent ainsi: on les répand au printemps, et c'est la meilleure façon qu'on puisse leur donner.

On cueille tous les raisins, tant chasselats que muscats et autres par un beau temps, pour les conserver dans des armoires ou

sur des claies, à l'abri des gelées, et de toute impression de l'air (1).

Il n'y a plus de pêche en vendémiaire que la persique et la pavie, qui mûrissent rarement. La pavie sur-tout ne mûrit guères dans les pays les plus chauds, comme en Provence, où la grande ardeur du soleil, qui est contraire dans ce pays aux pêches tendres, n'a que la force nécessaire pour attendrir la pavie, et lui donner la qualité qu'elle n'acquiert jamais ici (1).

On cueille les poires de messir-Jean, de marquise, de crésane, de bergamote d'automne, et de S. Germain, vers le 18 vendémiaire, les pommes de calville rouge et de calville blanc.

Dans les années peu hâtives, on achève

(1) Dans les départemens méridionaux, cette cueillette demande à être faite du 24 au 30 fructidor, pour le plus tard.

(2) Le succès de la pavie n'est pas réservé aux seules provinces qui avoisinent la Méditerranée; ce fruit mûrit très-bien dans l'Agenois, la Guyenne, le Dauphiné, le Lyonnois, et dans plusieurs de nos départemens du centre de la République. Si, dans ces climats chauds, on a la facilité d'arroser les pieds d'arbres; les pêches tendres y sont très-bonnes, et infiniment plus parfumées que dans les environs de Paris.

la récolte des châtaignes et des amandes : et on met dans la cave celles qu'on destine aux pépinières.

Si on a empaillé des groseliers en messidor, on a encore des groseilles jusqu'aux gelées.

Si votre terrein n'est pas trop froid, ou l'année tardive, vous cueillerez tous les fruits d'hyver depuis le 9 au 15 vendémiaire, mais dans les deux cas ci-dessus, vous attendrez jusqu'à brumaire.

Il ne faut donc pas se presser trop de cueillir ces fruits, quoiqu'il en tombe quelques-uns ; ils ne seront pas perdus en les serrant sèchement, s'ils ne sont pas meurtris, ou en les faisant cuire au chaudron dans l'eau réduite en sirop. Les fruits cueillis trop tôt se rident, se fannent et se dessèchent ; il n'y reste que la peau et le cœur pierreux sans jamais mûrir.

On fera bien de laisser le bon-chrétien d'hyver huit jours plus tard que les autres sur l'arbre, pour le perfectionner, et la pomme d'api le plus long-temps que l'on pourra, afin qu'elle prenne plus de couleur.

On continue de faire de trous pour planter des arbres.

On peut encore dans cette saison, changer de terre les orangers qui en ont besoin; on réchauffe avec du petit fumier de mouton ceux qui sont languissans; on les serfouit et on les mouille tous pour la dernière fois, huit jours avant de les rènfermer.

On emporte ceux qu'on a élevés sur couche, et on finit par les entrer tous dans la serre vers le 15 du mois.

On porte les nèfles au grenier sur de la paille pour les faire mûrir.

A l'égard des coins, il n'y a pas de risque d'attendre, pour les cueillir, jusqu'aux gelées, qu'ils ne craignent pas, et jusqu'a ce qu'ils aient acquis une belle couleur d'or; on les essuie pour en ôter le duvet, et, après les avoir mis un peu au soleil, on les serre dans un lieu sec, et séparément, à cause de leur odeur forte, qui feroit gâter les autres fruits. malgré toutes ces précautions, ils pourrissent bientôt, si l'on n'a pas soin de bonne heure d'en faire des compottes, de la marmelade ou du ratafiat.

On finit le travail de ce mois par porter des terres neuves, des gazons, des gravois ou démolitions de murs faits en terre, des boues de rues long-temps reposées à l'air, et autres engrais qu'on répand aux pieds de ses arbres, ainsi que les fumiers qu'on

ne fait non plus que répandre sur les terres froides avant l'hyver.

BRUMAIRE.

On lève dans les pépinières, aussi-tôt que la feuille est tombée, les arbres qu'on a marqués en fructidor. C'est la saison de les planter particulièrement dans les terres légères (sur-tout dans les départemens méridionaux). Nos cultivateurs de Montreuil préfèrent en général la plantation du printemps; elle peut être plus favorable dans leur terrein, mais on conviendra que d'attendre à planter au printemps dans les terres légères, si la saison est sèche, la plantation manque en plus grande partie, au lieu qu'étant faite avant l'hyver, les arbres ont déjà poussé quelques racines, qui ont pris corps, et se sont alliées avec la terre, de façon qu'ils craignent moins la sécheresse. Le pommier et le prunier sur-tout exigent encore plus que d'autres d'être plantés avant l'hyver.

On répand du fumier aux pieds des arbres, dans les terres froides qu'on ne laboure qu'au printemps; mais pour toutes les terres usées, trop sèches, les sables, les

terres légères en général, on les laboure profondément avec la fourche, pendant le cours de brumaire ; nous disons avec la fourche, car la bêche, qui tranche les racines des arbres, doit être bannie pour toujours du jardin fruitier.

Vous n'oublierez pas de planter en pépinière, dans cette saison comme au printemps, toutes les boutures et rejettons enracinés de pruniers, mérisiers, poiriers, pommiers &c., en un mot ; tous les plans, les châtaignes, les amendes, les noyaux, &c. On a vu en pluviose la raison de former les pépinières de ces noyaux au printemps, en les conservant pendant l'hyver dans du sable à la cave, pour les faire germer. On peut toujours, sauf à recommencer, semer quelques pepins, qui avanceront plus que ceux que l'on sème en pluviose et ventose, s'ils échappent aux rigueurs de l'hyver.

Quand on veut avoir du plant de mûriers, on a soin de marcotter des branches, quand la feuille est tombée.

L'olivier se plante en brumaire dans les pays chauds, et en pluviose et ventose dans les pays tempérés.

On coupe les osiers vers le 11 brumaire, quand la feuille est tombée après les pre-

d'ouvrage fait avant la taille, qui n'aura lieu entiérement qu'en pluviose pour la vigne pour les pêchers et les abricotiers; mais pour les autres, aussi-tôt que la feuille est tombée.

On peut commencer à enlever la mousse des arbres après quelques pluies, et continuer de même pendant l'hyver, mais le mieux c'est à la fin de l'hyver.

FRIMAIRE.

On ne tailloit autrefois les poiriers et les pommiers qu'en pluviose, comme les pêchers après les fortes gelées; on les taille à présent aussi-tôt que les feuilles sont tombées; il est rare que la gelée soit assez forte en ces climats pour les endommager. Quelques curieux cependant qui n'ont pas beaucoup d'ouvrage, attendent encore à tailler en pluviose, sur-tout les jeunes arbres, afin d'être hors de tout risque que la gelée ne fasse des gersures, et n'endommage l'œil à l'extrêmité des branches taillées. Les poiriers de rousselet de Rheims paroissent les plus tendres à la gelée; mais on taille à présent pour avancer l'ouvrage, quand on en a beaucoup. Il est bon de réserver à

Dans les climats froids on fait bien d'attacher les figuiers près des murs, afin de les couvrir de paillassons ou de litière, de fougère ou de cosses de pois, qu'on arrête dessus avec des perches et des osiers, pour les garantir de la gelée.

Quand les figuiers sont adossés à des bâtimens assez élevés pour les mettre à l'abri ils n'ont besoin ordinairement d'aucune précaution ; ce n'est que dans les hyvers très-rigoureux qu'ils sont sujets à geler.

Les figuiers se trouvent-ils éloignés des abris, on les couche dans la terre.

A mesure que les arbres sont taillés, on leur ôte la mousse facilement dans les temps humides ; il est plus avantageux d'attendre la fin de l'hyver. l'instrument le plus commode pour abattre la mousse dans toutes les branches, est le sarclet des maraichers, avec lequel ils nettoient l'herbe des planches d'oignons.

En enlevant avec le même instrument les écorces galeuses et chancreuses, on détruit la retraite d'une infinité d'insectes.

On continue de charrier et de ramasser au pied des arbres toutes sortes d'engrais convenables, tels qu'ils sont indiqués en vendémiaire.

On raccommode les treillages, les outils de jardin ; on éguise les échalas.

On fait bien de placer au-dessus des espaliers de pêchers, de petits paillassons de deux pieds de largeur, pour garantir ces arbres pendant l'hyver, de la neige et du verglas qui les gâtent.

SECTION III.

Choix des meilleurs fruits, et de leur culture.

Il ne sera pas question dans cette liste de toutes les espèces de fruits, mais simplement des meilleurs et des plus utiles.

I. Des fruits à noyaux

Abricotier. Abricot précoce... gros abricot ou commun... abricot blanc..... abricot musqué... abricot d'Angoumois ou abricot rouge... abricot de Provence... abricot de Hollande... abricot alberge... abricot de Portugal... abricot noir... abricot pêche ou de Nanci... abricot mont-gamet... abricot alberge.

PLAN

DU TRAVAIL SUR L'ABRICOTIER.

Chap. I. Description du genre.
Chap. II. Description des espèces.
Chap. III. Des semis, greffes et soins que demande l'abricotier dans la pépinière.

CHAPITRE PREMIER.

Les premiers plants furent apportés d'Armenie en Grèce, d'où ils passèrent en Italie, et successivement dans le reste de l'Europe. Quel est le vrai pays natal de cet arbre? on l'ignore; on peut cependant soupçonner qu'il vient des régions septentrionales de l'Asie, puisqu'on a découvert une espèce d'abricotier en Sibérie, avec laquelle il a beaucoup de rapport. Malgé cette ressemblance, il répugne à penser que l'abricotier de Sibérie soit le type de celui d'Ar-

ménie. Cet arbre craindroit moins le froid dans nos climats, froid qu'on ne sauroit comparer à celui de ce pays.

La culture a donné à l'abricotier une nouvelle manière d'être que l'on appelle plus perfectionnée, parce qu'elle est plus conforme à nos besoins : enfin, les soins assidus du cultivateur ont multiplié les variétés. Souvent la nature elle seule les a produites par l'union de la poussière fécondante de la fleur d'une espèce avec la partie femelle de la fleur d'une autre espèce. De ce mêlange il en résulte une variété hibride ou adultérine, c'est-à-dire, qui tient des deux individus ; comme de l'union d'un homme blanc avec une négresse; il en provient un individu qui n'est ni blanc ni noir complettement, mais qui tient de tous les deux. Nous en citerons plusieurs exemples en décrivant les espèces d'abricots cultivés dans les jardins.

Avant de passer à ces descriptions, il est essentiel de prévenir, pour éviter la confusion, que nous parlerons le langage des jardiniers et des cultivateurs. Ainsi, l'abricotier sera considéré comme un genre, et ses variétés permanentes comme des especes. cette manière de présenter les objets est plus à la portée des lecteurs.

Description du genre.

Tournefort, le restaurateur de la botanique en France, place l'abricotier dans la classe des arbres à fleurs en rose, et il en fait un genre sous la dénomination d'armeniaca fructu majori. Von-Linné, le patriarche de l'histoire naturelle du nord, le confond dans le genre du prunier, et en fait une espèce. Il l'appelle prunus armenica, et le place dans la classe de l'icosandrie monogynie, c'est-à-dire, fleurs à vingt mâles portés sur le calice, et une femelle. Il est inutile de discuter ici si l'abricotier dérive du prunier, ou si c'est un être à part, ce seroit s'écarter du plan proposé dans cet ouvrage, qui doit être plutôt un livre classique, qu'un livre de botanique. Cependant nous emprunterons de cette science ses descriptions, ses observations, et tout ce qui tend à la pratique. Elle a un langage particulier, clair, précis, caractéristique, un peu sec, il est vrai; et la clarté de son laconisme vaut mieux que les périphrases, parce que chaque mot présente une idée.

Fleur en rose, à cinq pétales, et plus

cet arbre n'est pas naturel à nos climats, les premières rosées blanches et les pluies froides de la fin de l'automne lui font perdre ses feuilles, et l'arbre, qui quelquefois étoit très-vert deux jours auparavant, se trouve aussi dépouillé qu'au gros de l'hyver. Les nervures des feuilles sont alternes dans toutes les espèces, ainsi que leurs ramifications; elles sont souvent d'une couleur différente de celle de la feuille.

Racines, recouvertes d'une écorce brune, ligneuses, rameuses, rougeâtres, rarement pivotantes, à moins que l'arbre ne soit venu de noyau, et n'ait été transplanté.

Port. L'écorce des tiges de l'année en été, est d'un vert rougeâtre; elle brunit en automne, et est tiquetée de petits points bruns: l'écorce du tronc est brune et écailleuse, ainsi que celui des branches de trois ans. Les fleurs naissent sur des pédoncules si courts, que le fruit touche à la branche et dans quelques espèces, les fleurs sont presque en bouquets, très-près les unes des autres.

Propriétés. Le fruit est doux, sucré, d'une odeur agréable et exaltée dans les départemens méridionaux de la République. Sa chair est nourrissante, un peu indigeste, calme la sécheresse de l'arrière-bouche,

tempère la soif, fournit beaucoup d'air lorsqu'il est soumis aux organes de la digestion, cause souvent des coliques venteuses, et il est inutile de l'employer dans aucune maladie.

Usages. L'amende fraîche sert pour les émulsions: l'amère et la douce fournissent également par l'expression une huile douce qu'on peut substituer à celle d'amende, et employer dans les mêmes cas où celle-ci est prescrite.

CHAPITRE II.

Description des espèces suivant l'ordre de leur maturité

Abricot précoce ou abricot musqué. Nous nous servirons de la phrase botanique par laquelle Duhamel a caractérisé cette espèce. Aucun auteur n'a observé avec autant d'exactitude les fleurs et les fruits des arbres cultivés dans les jardins; de sorte qu'aujourd'hui, il ne reste plus qu'à glaner après lui, et même copier ce qu'il a dit. Son traité des arbres fruitiers est un chef-d'œuvre, et les gravures sont supérieurement exécutées.

Cet hommage, rendu avec plaisir et reconnoissance à la gloire de cet académicien, nous désignerons avec lui l'abricot précoce par cette phrase : (Armeniaca fructu parvo, rotondo, partim rubro, partim flavo, præcoci.

Fleur, épanouie, forme une rose à cinq pétales ou feuilles arrondies par le sommet, et sans échancrure, le nombre des étamines de vingt à vingt-cinq, et allongées presque jusque sur le bord des pétales.

Fruit, un peu aplati dans ses deux extrêmités, et arrondi dans son diamètre. Une rainure bien caractérisée règne depuis l'ombilic jusqu'au péduncule ou queue, qui s'implante dans une cavité formée par la prolongation de la rainure. La peau qui recouvre le fruit du côté opposé au soleil, est rougeâtre, et d'un beau jaune doré du côté de l'ombre. La couleur de la chair ou substance pulpeuse est d'un jaune blanchâtre. Le noyau est renflé du côté de l'arête. Son épaisseur égale sa hauteur, et il est plus long que large. Son amande est amère.

Feuilles, d'un beau vert foncé, renflées dans leur circonférence, allongées à l'extrémité, inégalement dentelées dans leur contour, et les dentelures peu profondes. Elles sont portées par un pétiole, commu-

nément d'un tiers de la longueur de la feuille. Son côté exposé au soleil est d'un rouge foncé. Le pétiole s'épanouit dans la feuille, et se subdivise en un grand nombre de ramifications alternes. Chaque feuille a son insertion avec la branche, recouvre un bouton qui donnera l'année suivante ou du fruit ou du bois, suivant sa nature. La feuille est, pour ainsi dire, la nourrice, la tutrice de ce bouton. Si on arrache la feuille avec la pétiole avant le temps que la nature a prescrit pour sa chute, le bouton périt. Il en est ainsi presque pour tous les arbres.

Bourgeons; la couleur est rougeâtre du côté du soleil, et verte du côté opposé.

Boutons, gros, alongés, ordinairement au nombre de trois le long des jeunes branches.

Proportions de l'arbre. On ne peut ici prescrire pour les abricotiers, ainsi que pour tous les arbres potagers, aucunes proportions exactes; elles varient suivant le climat, l'exposition et le terrein. Ces arbres sont aujourd'hui trop éloignés de leur type, et la main de l'homme l'a prodigieusement changé : il n'y a aucune comparaison à faire entre l'arbre auquel on n'a pas coupé le pivot, et celui dont le pivot et les racines ont été mutilés par le jardinier pour le re-

planter. L'abricotier musqué à plein vent s'élève de quinze à vingt pieds, et son tronc a souvent plus de quinze pouces de diamètre.

Maturité. Cet abricot est mûr dans les environs de Paris dans le cours de messidor, et en prairial dans les départemens meridionaux. On peut compter sur trois semaines de différence de Marseille à Paris.

Qualité. En total c'est un très-mauvais fruit dans les départemens septentrionaux, assez aqueux; et je ne sais trop pourquoi on l'appelle musqué à Paris; il l'est un peu au midi de la République; être précoce est son seul mérite.

Cet abricot se reproduit par ses noyaux, et donne plusieurs variétés aussi bonnes que lui. On peut ne pas le greffer.

L'abricot hâtif ou précoce, qui vient d'être décrit, a produit une variété aujourd'hui constante et durable. Quelques auteurs la regardent comme une espèce.

Abricot blanc, très-improprement appelé Abricot-Pêche : ARMENIACA FRUCTU PARVO ROTUNDO, ALBIDO, PRÆCOCI; Duhamel. Voici en quoi il diffère du précédent; 1°. la peau du fruit est recouverte d'un duvet fin, le côté exposé au soleil est légèrement coloré d'un rouge-brun, et le côté opposé

est de couleur de cire blanchâtre. 2°. La chair est blanche du côté de l'ombre ; et du côté vivifié par le soleil, la chair est moins colorée que la peau : la chair de ce fruit est fine. 3°. Les feuilles moins grandes, moins profondément dentelées.

Cet arbre se charge de beaucoup de fruits ; il exige plus de chaleur pour leur maturité. Lorsqu'on le mange, on croit sentir un petit goût de pêche, et en effet il est assez marqué dans les départemens méridionaux. Cet abricotier se greffe sur prunier de damas noir ; il reprend encore mieux sur prunier de Virginie. Ses écussons sont très-difficiles à enlever : on peut encore l'élever de noyaux ; ce qui est bien plus simple.

Abricot-Angoûmois. ARMENIACA FRUCTU PARVO, OBLONGO, NUCLEO DULCI. Duhamel.

Fleur, à cinq pétales, un peu concaves à leur extrémité supérieure ; l'onglet qui les réunit au calice, plus alongé que dans les autres espèces d'abricots ; les étamines portées par des filets déliés : à la base de ces filets, on voit souvent dans les pays chauds une substance jaunâtre, visqueuse, douce, sucrée et un peu âcre ; c'est du vrai miel, et cette espèce en fournit plus que les autres.

Fruit, plus petit que les abricots précédens, et plus allongé. Sa partie supérieure

est légèrement applatie, et vers son milieu commence une rainure qui se termine à la partie opposée, c'est-à-dire, à l'insertion du péduncule, dans une cavité profonde et serrée. La partie de la peau exposée au soleil est d'un beau rouge vineux et foncé, parsemée de points d'un rouge brun; le côté opposé est d'un jaune rougeâtre. Sa chair est d'un jaune presque rouge des deux côtés; la longueur et la largeur de son noyau sont presque égales; son épaisseur est ordinairement des deux tiers de sa longueur, et quelquefois il est aussi épais que long; alors il contient deux amandes, et cela arrive souvent. Voici une singularité de ce noyau, à laquelle aucun auteur n'a fait attention. Sur le dos du noyau et à ses deux extrémités, on voit un petit trou par où passe une nervure qui se confond avec la chair du fruit. Si on présente à l'une ou à l'autre de ces deux ouvertures un crin, et qu'on le passe en avant, le noyau se trouve enfilé comme un grain de chapelet, et enfilé par le côté. Son amande est douce, agréable à manger, et son goût approche de celui de la noisette. La peau qui le recouvre n'a presque point d'amertume. Les noyaux à amandes douces sont plus ronds, plus ramassés que ceux à amandes amères.

Feuilles, alongées par les deux extrémités, profondement et finement dentelées en manière de scie; soutenues par des pétioles à-peu-près de la moitié de la longueur de la feuille. Au bas du pétiole, on remarque assez communément deux appendices ou oreillettes.

Bourgeons, menus, très-longs, bruns, lisses, brillans lorsque la sève commence à monter. Les bourgeons, c'est-à-dire, les jeunes pousses de l'année précédente, acquièrent la couleur rouge très-vive, et deviennent verts quand les boutons s'épanouissent.

Boutons, gros, ovales, triples dans toute l'étendue du bourgeon.

Maturité, dans les premiers jours de messidor, au midi de la république; et dans les derniers jours, au nord.

Qualité. Sa chair est fondante, son goût agréable, vineux, légèrement acide. Son odeur est forte, et se répand au loin. Cet abricot est excellent.

L'espalier lui convient très-peu; il aime le grand air, se plaît sur les côteaux calcaires; et dans les départemens où cet abricot est commun, on le préfère à toutes les autres espèces que l'on y trouve fades et peu odorantes en comparaison.

Abricot commun. Fleur ; les pétales moins arrondis que dans l'abricot précoce, assez souvent légèrement échancrés et alongés à leur sommet ; les divisions du calice repliées et recourbées sur elles-mêmes, au nombre de quatre, et plus souvent de cinq ; les fleurs alternes, mais rapprochées.

Fruit ; c'est le plus gros des abricots, après l'abricot-pêche. Son diamètre est ordinairement égal à sa hauteur, sur-tout si l'arbre est à plein vent. Sa forme varie singulièrement lorsque l'arbre est asservi aux entraves de l'espalier : alors le fruit est souvent alongé, aplati sur les côtés et dans la ligne ou rainure qui part de l'ombilic pour se terminer au péduncule ; on voit un des côtés renflé et beaucoup plus saillant que l'autre. Ce fruit se colore peu, si on n'a pas l'attention d'enlever les feuilles qui le recouvrent. Sa peau est souvent raboteuse, et semble être galeuse. Ces gales ou excroissances sont occasionnées par quelques gutelettes d'eau ou de rosée auxquelles le soleil a communiqué trop de chaleur, et qui ont fait l'office de loupe ; de là, l'ulcération de la peau. On ne voit aucune gale du côté de l'ombre, ni sur les fruits recouverts par les feuilles. La chair se colore d'un jaune ambré du côté frappé des rayons du soleil,

La largeur du noyau égale presque sa longueur, et son épaisseur est de la moitié de sa longueur ; il est pointu par un bout, et comme tronqué par l'inférieur. On le détache très nettement de la chair, à l'exception de la partie des arrêtes qui répond à la rainure du fruit. On y distingue trois arrêtes bien prononcées.

Feuilles, d'un beau vert ; grandes, plus larges que longues, un peu en demi-cercle à leur insertion au pétiole ; alongées et pointues à leur sommet ; leur circonférence dentelée profondément en manière de scie ; les pétioles très-alongés.

Bourgeons, bien nourris, forts et vigoureux, rouges du côté du soleil, et verts du côté opposé.

Boutons, longs, pointus, souvent au nombre de quatre et même de cinq à chaque nœud.

Proportions. Cet arbre passe pour être le plus grand et le plus fort des abricotiers. Cette proposition est vraie pour les environs de Paris et pour les départemens du nord : dans ceux du midi, et aux expositions où se plaît l'abricot angoumois, celui-ci le dispute à tous pour la force et pour la grandeur.

Maturité, à-peu-près aux mêmes époques que les précédens.

Qualité, ainsi que pour tous les abricotiers, relative à l'exposition et au climat. Le mérite de cet arbre est de charger beaucoup, c'est-à-dire, de produire un grand nombre de fruits. En total, sa chair est pâteuse, peu aromatisé, sur-tout dans le nord de la république.

Abricot de Provence. Fleur, moins grande que dans l'abricot angoumois, et semblable pour tout le reste.

Fruit, ordinairement comme celui Angoumois. Il en diffère par sa rainure profonde et par une côte plus saillante d'un côté que d'un autre; il est aplati. Sa peau est d'un rouge vif du côté du soleil, et jaune du côté de l'ombre. Sa chair est d'un jaune très-foncé; son noyau brun, raboteux, sa base ordinairement marquée de trois crenelures; son amende est douce.

Feuilles, plus petites que celles de l'abricot angoumois, rondes, terminées par une pointe assez large repliée en dehors; la circonférence doublement dentelées, et les dentelures peu profondes.

Bourgeons, longs, très-lisses, d'un rouge vif et clair du côté du soleil, verts du côté de l'ombre.

Bouton, allongé, pointu et triple dans toute l'étendue du bourgeon.

Maturité, en même temps que l'abricot de Provence.

Qualité. Beaucoup d'amateurs le préfèrent à tous les abricots dont on a parlé. La chair en est fondante, l'eau d'un goût relevé et excellent. L'amende est douce : elle a un goût d'aveline et un arrière-goût d'amande douce.

N. B. On doit à Duhamel une excellente observation sur la force de cet arbre. Lorsqu'il est greffé sur prunier-cerisette, il devient moins grand que l'angoumois, et sur le prunier Saint-Julien, il est plus grand, et ses fruits en espalier excèdent en grosseur celle des plus forts abricots communs. Il faut ajouter, que lorsque cet arbre est élevé de noyau, on le distingue de tous les autres par ses racines qui ressemblent à des branches de corail.

Abricot-Albege.

Fleur, de même largeur que celle d'angoumois : les pétales arrondis par leur sommet, creusés en cueillerón.

Fruit, aplati, s'allongeant un peu au sommet. Sa peau d'un jaune foncé, brune du côté du soleil, et d'un vert jaunâtre à l'ombre. Cette peau se couvre de taches rougeâtres, formant de petites proéminences. La rainure est à peine sensible.

La

chair est d'un jaune foncé et rougeâtre : le noyau grand et plat, presqu'aussi large que long ; son amende est grosse et amère.

Feuilles, petites, terminées en pointes, fort longues et repliées en dehors au sommet, larges et arrondies du côté du pétiole ; leur circonférence profondément dentelée et à double dentelure. le pétiole est presque toujours garni d'une ou de deux appendices à la base : il a un tiers de longueur de la feuille.

Bourgeons, menus, lisses, rouges de tous côtés, et plus rouges du côté du soleil.

Boutons, gros, pointus, très-saillans, isolés pour l'ordinaire.

Maturité, à la fin de thermidor.

Qualité. C'est un fruit fondant, d'un goût vineux, légérement amer ; et cette amertume n'est point désagréable. Cet arbre se multiplie par le noyau. Il réussit parfaitement dans les environs de Tours, où on ne le greffe point. Il n'aime que le plein vent.

Abricot de Portugal.

Fleurs. Les pétales plus arrondis à leur sommet que ceux de l'abricot de Hollande, creusés en cueilleron, se recouvrant les uns sur les autres, de sorte que la fleur paroît

très-ronde dans son contour ; les onglets grêles, laissant entr'eux un espace oblong et pointu ; le filet des étamines très-délié.

Fruit, de forme ronde, petit, la peau d'un jaune clair, peu colorée même du côté du soleil, couverte de taches rouges et brunes : la rainure bien caractérisée, cependant superficielle ; la chair d'un jaune clair, un peu adhérente au noyau ; le noyau plus long que large, allongé à son sommet, tronqué à la base et sillonné par des proéminences.

Feuilles, petites, allongées, terminées en pointes, finement et profondément dentelées, la nervure bien prononcée et quelquefois rouge. La longueur du pétiole varie beaucoup, elle est quelquefois d'un quart ou du tiers de la famille.

Bourgeons, gros, rougeâtres, fort tiquetés de petits points gris.

Boutons, petits, pointus, et groupés depuis trois jusqu'à six ou huit. Les fruits forment souvent des bouquets de cinq ou six autour de la branche.

Proportions. C'est le plus petit des abricotiers déja décrits.

Maturité. Dans le cours de thermidor dans

le midi, et au commencement de fructidor au-delà de la Rèpublique.

Qualité. Excellente, chair fine, délicate, l'eau abondante et d'un goût relevé.

Abricot violet. C'est une variété produite ou par l'abricot angoumois, ou par l'abricot de portugal. Ce qui le distingue est la couleur de sa peau d'un rouge violet du côté du soleil, et d'un vilain jaune rougeâtre du côté de l'ombre : sa chair est rougeâtre. En total, c'est un mauvais fruit qui ne mérite pas la peine de figurer dans un verger un peu soigné, et encore moins dans un jardin.

Abricot noir. Duhamél dans son traité des arbres fruitiers, parle de cette espèce. Je ne la connois pas. voici ce qu'il en dit : » Les bourgeons sont menus, longuets, » verts du côté de l'ombre, violets de l'au- » tre côté. Ses feuilles larges du côté de la » queue, se terminent presque comme une » feuille de prunier à l'autre extrêmité ; » elles sont d'un vert plus foncé que celles » d'aucun autre abricotier. Son fruit est par » la peau d'un brun foncé approchant du » noir : la chair est d'un rouge brun très- » foncé. Le goût de ce petit fruit est très- » agréable ».

Abricot-Pêche, autrement dit de Nanci; ou de Wirtemberg, ou de Nuremberg.

Avant de décrire ce fruit, il convient d placer ici son historique, et il seroit satisfaisant pour les amateurs de connoître celui des autres fruits. Il est constant que le Languedoc est le berceau d'où cet abricot a été tiré et multiplié en France. Duhamel l'appelle abricot de Nancy, sans doute parce que c'est dans les environs de cette ville qu'il l'a découvert pour la première fois. Il est cependant nécessaire de ne pas varier et changer la dénomination sous laquelle un fruit est connu, autrement la nomenclature du potager seroit aussi confuse que celle de la botanique. La ville de Pézenas jouit de la réputation d'avoir les meilleurs abricots-pêches et les meilleurs melons dont les côtes sont chargées de verrues. Comment ce fruit a-t-il été naturalisé en Languedoc? est-ce par le transport, est-ce par la culture, ou bien est-ce un fruit hibride du pays? Je pencherois beaucoup pour la dernière question, et croirois que l'abricot-pêche provient de l'union des étamines, ou poussière fécondante de quelque pêcher, portée sur le pistil d'une fleur de l'abricot commun. Ce qu'il y a de certain, c'est que Charpentier, amateur et curieux de beaux fruits,

passant par Pézenas, trouva excellent le fruit qu'on désignoit sous le nom d'abricot-pêche ; qu'il en transporta des greffes dans son jardin près de Paris, situé au village de Mousseaux. Il les communiqua aux curieux et aux pépiniéristes de Vitry, et de-là cet abricot a été transporté dans les départemens du nord de la République. Il a l'avantage de venir de noyau, n'a pas besoin d'être greffé, et par conséquent il peut être prodigieusement multiplié. Bientôt ce sera l'abricot le plus commun des jardins, et il nous fera abandonner la culture des espèces inférieures en qualité. Cet arbre n'étoit sans doute pas commun ou bien connu à Paris il y a douze ou quinze ans, puisqu'il n'en est fait aucune mention dans la nouvelle édition du Dictionnaire Economique de Chomel, publié en 1767, où il est parlé de toutes les espèces d'abricots, excepté de celle-ci.

Fleur, la plus large de toutes les fleurs des espèces d'abricots ; les pétales épais, bien nourris, légérement chantournés à leur sommet. Le calice a cinq grandes découpures, et il est garni de folioles coriaces à la bâse.

Fruit. C'est le plus gros des abricots, et aucun ne varie autant que lui pour sa

forme et pour sa grosseur. La couleur de sa peau est d'un jaune fauve du côté de l'ombre et un peu rouge du côté du soleil. La rainure est seulement visible vers l'insertion du pétiole, elle devient imperceptible en s'approchant du sommet. La chair est jaune, tirant sur le rouge, le noyau moins uni que celui de l'abricot commun, et comme lui sillonné de trois arêtes vives. Il est plus gros, plus renflé, son extrémité supérieure est très-pointue, l'inférieure tronquée, marquée de plusieurs protubérances; l'amande est amère.

Feuilles, très-grandes, larges, bien nourries, presqu'arrondies à leur base, s'alongeant et formant une longue pointe à leur sommet, presque toujours avec deux appendices à leur base : leur circonférence est garnie de dentelures vives et profondes. Le pétiole est à moitié aussi long que la feuille; et il est d'un beau rouge. Ces feuilles ressemblent beaucoup à celles de l'abricot-alberge.

Bourgeons, gros, forts, rouges du côté du soleil, tiquetés de points gris et verts de l'autre côté.

Boutons, gros, courts, très-larges par la base, rapprochés les uns des autres et rassemblés par groupes.

Maturité. Au milieu de Thermidor dans les départemens méridionaux et au commencement de fructidor dans les départemens du nord.

Qualité. La chair fondante, ne devenant ni sèche ni pâteuse, lorsque le fruit reste sur l'arbre; elle a beaucoup d'eau, est d'un goût relevé, très agréable, très parfumé. Il est particulier à cet abricot.

Il est inutile de parler de plusieurs autres variétés d'abricots, par exemple de celui d'Alexandrie, très-précoce, et qui exige trop de chaleur pour être cultivé au nord de la République. On le reconnoîtra à ses bourgeons jaunâtres, marqués de petites protubérances grises. Sa feuille est petite et finement dentelée, les pétales de la fleur sont étroits, son fruit est excellent dans les départemens méridionaux. Les variétés de l'abricot, en général, sont infinies, et le cultivateur peut encore plus les multiplier en semant les noyaux. Ne seroit-il pas plus avantageux et plus agréable pour lui d'employer son temps à se procurer des espèces hybrides? Par exemple, lorsque les fleurs de l'abricotier commun, ou d'angoumois ou de tel autre, commenceront à épanouir, il coupera sur différens pêchers, albergiers ou brugnons, des branches fleuries, et les

portera près des fleurs de l'abricotier sur lequel il veut opérer. Alors il fera adroitement, avec la pointe d'un morceau de bois; tomber la poussière fécondante des étamines sur le pistil ou partie femelle de la fleur de l'abricot qu'il veut féconder. Si la fleur de l'abricotier est trop épanouie, l'opération sera infructueuse, parce que la poussière fécondante a déjà été élancée sur la partie femelle, et par conséquent les ovaires sont fécondés, et il ne peut y avoir deux fécondations successives. Il faut donc saisir le moment de l'épanouissement de la fleur qui doit féconder, et celui de la fleur qui doit être fécondée. Rien n'empêche de choisir, sur le même arbre, plusieurs fleurs pour cette opération; mais pour éviter la confusion, et se ressouvenir dans la suite de ce qu'on a pratiqué; il faut avoir un registre sur lequel toutes les expériences seront inscrites, et qui indiquera la couleur du fil de soie dont on aura marqué la branche. La soie conserve mieux sa couleur que les fils de chanvre, de lin, etc. Cependant n'employez jamais de soie violette, ni verte, ni rose: ces couleurs passent trop vîte, exposées au grand air.

Lorsque le fruit aura acquis sa maturité sur l'arbre, détachez-le et conservez le

noyau pour le replanter dans la saison, et sur le même registre indiquez le lieu de sa plantation et la contre-marque qui le désigne. L'arbre venu donnera son fruit, et vous jugerez alors du succès de votre expérience. Telle est la marche que j'ai vu suivre à un amateur de Hollande, soit pour les arbres fruitiers, soit pour les fleurs d'ornement. Il faut du temps, il est vrai, pour jouir; mais quel plaisir, quelle satisfaction, lorsque la récompense couronne le travail! Si l'expérience n'a pas réussi, on n'a rien perdu, puisque l'arbre sert tout comme un autre, et on est toujours à même de le greffer.

L'abricotier aime les pays chauds. Les abricots de Provence, de Languedoc, de Roussillon, n'ont pas le même parfum, ni le goût aussi exquis, que ceux de Damas, si vantés dans le voyage de Pockock, ni que ceux d'Alep et d'Aintab, décrits dans le voyage de Otter. Si on tire une ligne transversale de Dijon à Angers, on trouvera que plus on approche du nord de la République, plus l'abricot perd de sa qualité, et plus cette qualité augmente, en se rapprochant du midi. Il n'y a aucune comparaison à faire, soit pour le goût, soit pour l'odeur, entre les abri-

cots des environs de Paris, et ceux de Lyon, de Bordeaux, de Montpellier, d'Aix, &c.

L'homme toujours impérieux, et prêt à commander, veut sans cesse soumettre la nature à ses volontés et à ses caprices, on diroit que tous ses soins tendent à la contrarier. L'arbre se venge, donne des fruits médiocres, et périt beaucoup plutôt que s'il avoit été livré à lui-même, parce que, dans cet état forcé et de servitude, il est sujet à un plus grand nombre de maladies. L'abricotier est une preuve de ce que j'avance; ses fruits sont pâles, aqueux et fades en espalier; succulens et bien colorés en plein vent. L'espalier tend toujours à reprendre ses droits : les branches gourmandes se multiplient, et leur végétation vive et rapide finit par épuiser les branches inférieures, si l'art du jardinier ne la retient en captivité. Que d'insectes couvrent et vivent sur l'espalier ! Que de feuilles cloquées ! Quelle quantité de gomme suinte de toutes parts, et dit à l'homme : Je suis ton ouvrage ? Si au contraire vous jettez un coup d'œil sur l'abricotier en plein vent, livré à lui-même, et non pas mutilé suivant l'usage des environs de Paris, les feuilles ne sont point cloquées, nul insecte sur l'arbre &c. : s'il y paroît de la gomme,

c'est en petite quantité, et encore elle est presque toujours due à l'effet des gelées blanches de printemps qui altèrent les jeunes pousses, et fait refluer l'abondance de la sève en dehors, où elle forme la gomme. Les Chinois, plus près de la nature, et plus sages que nous, ignorent l'art destructeur de charpenter, de mutiler les arbres, et ils les laissent suivre leur penchant naturel. Il falloit garnir un mur, symétriser des allées, faire prendre aux arbres une forme quelconque, enfin donner tout au coup-d'œil: voilà l'origine de la taille. Cet excès a été porté si loin que les ifs ont représenté des coqs, des cerfs, des rinocéros, etc. Ce que je dis de la taille de l'abricotier, paroîtra extraordinaire aux jardiniers, aux amateurs: la méthode établie a subjugué leurs idées. Je leur demande à mon tour: Quelle est celle de la nature? la plus parfaite sans contredit, que l'art ait découverte jusqu'à ce jour, est celle des laborieux et industrieux habitans de Montreuil; mais dans tout le reste de la République, les arbres sont charpentés et écrasés par la serpette du jardinier.

CHAPITRE III.

Des Semis, des Greffes, des soins que l'Arbre exige dans la Pépinière, et pour le replanter.

I. Des Semis. Ils exigent trois choses : le choix de la semence, la nature du terrain, et la manière de le faire.

1°. Du choix des semences. Pour s'assurer de la bonté des noyaux, on les jette dans un vase plein d'eau. Tous ceux qui sont pleins et dont l'amande n'est nullement viciée, se précipitent au fond, et les autres surnagent. Recueillez ces derniers, jetez-les, ils ne peuvent être d'aucun usage, et tous les autres réussiront, si aucune circonstance ne s'y oppose. Pratiquez cette opération quelques jours avant de les confier à la terre, et laissez-les, pendant trois ou quatre jours, tremper dans l'eau : elle pénètrera les pores du bois, et communiquera l'humidité à l'amande ; alors l'amande se gonflera, et sera plus près de sa germination.

Quoiqu'il

Quoiqu'il soit dit que l'abricot vienne très-bien de noyau, cependant les pépiniéristes les vendent toujours greffés sur prunier. Ne pourroit-on pas dire que c'est, 1°. parce qu'ils ont plus aisément des sujets de pruniers, que d'abricotiers, attendu que les vieux pruniers donnent beaucoup de rejets de leurs pieds, ce que ne font pas les abricotiers; 2°. que c'est le préjugé où l'on a si long-temps été que les noyaux d'abricots ne lèvent pas, ou au moins lèvent très-rarement. Il est vrai que des noyaux d'abricots gardés au sec, comme des pois ou des fèves, lèvent assez rarement; et je crois qu'ils lèveroient, si on avoit la patience d'attendre une seconde année.

La seconde méthode pour les semis, consiste à confier à la terre le noyau dans l'instant que le fruit à été mangé. Pour cet effet, on met au fond d'un pot une couche de terre, et par-dessus une couche de noyaux, ensuite une seconde couche de terre et une de noyaux, jusqu'à ce que ce pot soit plein de couches successives. Cette stratification reste exposée aux injures de l'air jusqu'au printemps suivant: alors on tire ces noyaux de leur pot, et on les sème.

2°. De la nature du terrein. L'abricotier craint un sol argileux, glaiseux, compacte

et humide. S'il est trop chargé de fumier ainsi que celui des pépiniéristes, il aura beaucoup à souffrir lorsqu'on le replantera. Choisissez donc un terrein bon et léger ; cela suffit.

3°. Manière de pratiquer les semis. Si vous n'employez pas celle indiquée au numéro 1°., en voici une qui accélère beaucoup la germination, et donne le temps à l'arbre de faire beaucoup de progrès dans la première année, ce qui est un point très-important. Mettez dans un vase peu profond une quantité de noyaux, aussitôt que vous les aurez retirés de l'eau, pour vous assurer de leur qualité ; couvrez-les de terres légères ; faites un second lit de noyaux et de terres, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le vase soit plein. Le sable ou la terre doivent toujours être tenus légérement humides : trop d'humidité feroit pourrir les noyaux, et avec trop de siccité, ils ne germeroient pas. Placez ce vase dans un lieu chaud, de 12 à 15 dégrés de chaleur du thermomètre de Réaumur. Vous pouvez commencer cette opération en nivose, ou plutôt, si le climat est tempéré comme celui des départemens méridionaux. Vers le 17 pluviose, vos noyaux seront en état d'être plantés : leur germination aura com-

mencé, et la radicule sera visible. Une grande attention qu'on doit avoir, c'est de ne pas blesser cette radicule ; en tirant les noyaux du vase ou en les plantant. Il ne s'agit plus que de les garantir des gelées tardives par le moyen de la paille ou des feuilles, lorsque le vent du nord donne lieu de les appréhender. Dans les départemens méridionaux, on commencera l'opération en pluviose, et on plantera dans le cours de ventose ou plus tard, suivant le climat. Les noyaux doivent être enfoncés à la profondeur de deux pouces, le trou doit être recouvert avec une terre fine et meuble que l'on ne foulera point ; et à mesure qu'elle s'affaissera, on y ajoutera de nouvelles, afin que ce trou ne forme pas une espèce de reservoir ou l'eau se ramasseroit, et feroit périr la jeune plante.

On connoît trois genres de semis. Dans le premier, les noyaux sont seulement espacés de six pouces les uns des autres, et alors on lève les jeunes plantes à la fin de l'année pour les planter en pépinière : si au contraire, ou veut faire tout de suite sa pépinière, j'insiste à dire qu'il faut planter à trois pieds de distance, et en tout sens. Cette méthode n'est pas celle des pépiniéristes, j'en conviens ; elle exige trop de terrain pour eux ; mais en suivant celle que je

prescris, les arbres travailleront plus vigoureusement, les racines ayant plus de place pour s'étendre ; et lorsqu'il s'agira de tirer l'arbre de terre, on ne trouvera pas les racines entrelacées, et on ne sera pas dans la dure nécessité de mutiler celles de l'arbre que l'on veut avoir, et celles des arbres voisins. J'en appelle à l'expérience.

Si vous avez placé vos noyaux à six pouces les uns des autres, ayez attention, lorsqu'il faudra les replanter, d'ouvrir la terre par tranchée, d'enlever les rangs les uns après les autres, et de ne jamais permettre au jardinier d'arracher l'arbre avec force, ni qu'il coupe, sous aucun prétexte, la racine pivotante de la jeune plante. En un mot, elle ne doit perdre ni racines, ni chevelus.

Il est inutile d'insister sur la nécessité de défoncer la terre qui doit servir aux semis, au moins à un pied de profondeur pour les premiers, et à deux pieds pour les seconds. Le grand avantage du premier genre des semis, est la facilité qu'il donne de choisir les plants, et par conséquent pour qu'il n'y ait point de place vuide.

Le troisième genre des semis consiste à planter le noyau dans l'endroit où l'arbre restera à demeure. Il aura l'avantage de n'être point replanté ni mutilé par la main

du jardinier ; mais on aime à jouir promptement, et par conséquent on préfère tirer l'arbre tout formé de la pépinière. Les arbres plantés de noyau, qui ont poussé sur le lieu même, et qui y ont été greffés, durent beaucoup plus long-temps que les autres.

II. Des greffes. La manière pour les abricotiers en pépinière est à l'écusson, ou œil dormant, ou bien en couronne. Il ne faut jamais greffer l'abricotier, que le sujet n'ait au pied un bon pouce de diamètre. Comme la végétation de l'abricotier est très-prompte, très-rapide, si on greffe sur un pied qui n'ait pas encore acquis la grosseur convenable, alors la pousse de la greffe formera un bourrelet monstrueux, qui enveloppera et recouvrira le tronc où la greffe aura été appliquée ; ce pied sera toujours mesquin, maigre, et beaucoup moins gros que le tronc supérieur : lorsque l'arbre aura étendu ses branches, un seul coup de vent suffit pour le faire casser au pied. Un tel arbre est toujours défectueux, et dans aucun cas il ne doit être accepté ni planté. Alors on le renvoie au pépiniériste, ou bien on ne le paie pas. Voilà ce que produit la trop grande précipitation de greffer. Peu importe au pépiniériste, pourvu qu'il ait vendu et livré son

arbre à un citoyen qui le paie bien, et qui ne connoît rien dans cette partie.

II « Des soins que l'abricotier exige dans » la pépinière, et de la manière de le replan- » ter ». Sarcler souvent, c'est-à-dire, arracher les mauvaises herbes, arroser suivant le besoin, piocheter la surface de la terre de temps en temps, visiter souvent les jeunes pousses, afin de détruire les insectes qui seroient dans le cas de les attaquer et de leur nuire, sont les soins généraux. Si, à la fin de l'année, la pousse a pris de la force, coupez-la à un pouce de terre, le tronc et les racines se fortifieront; le tronc grossira, et les racines s'alongeront beaucoup plus que si vous les aviez laissés livrés à eux mêmes. Si, au printemps de la seconde année, plusieurs branches s'élancent du tronc, pincez-les, et vous aurez à l'automne une pousse forte et vigoureuse. Au commencement de la troisième année; et dans la saison propre, greffez en écusson ou en couronne. C'est la grosseur du tronc qui doit décider l'espèce de greffe à employer. Alors choisissez pour greffe l'espèce d'abricot, de prune ou de pêche que vous désirez. Dans tout état de cause, la greffe doit être au-dessus de terre. C'est pour se conformer aux idées reçues, que l'on répète ici ce précepte si re-

commandé par les auteurs qui ont traité des arbres fruitiers.

Il est certain qu'ayant donné au tronc le temps de se fortifier, et le terrain étant bien travaillé, le jet qui s'élancera de greffe, montera à cinq ou six pieds, et l'arbre sera tout formé.

Pour perfectionner la qualité des fruits, quelques amateurs se sont amusés à greffer, plusieurs années de suite, le même arbre, et ils s'en sont bien trouvés. La greffe raffine, perfectionne la sève, les sucs qui montent sont plus épurés. En suivant cette méthode, on peut greffer plusieurs fois sur le tronc, en le coupant à chaque opération, ou sur les branches qu'il aura poussées. D'autres amateurs greffent plusieurs espèces d'abricots sur un même sujet. La bigarrure des fruits surprend; elle est même agréable à l'œil; mais rarement ces arbres durent long-temps dans cet état. L'espèce d'abricot dont la végétation est plus rapide que celle de l'abricot son voisin, et par conséquent qui pousse des bois plus forts, absorbe peu-à-peu la sève des branches voisines, et celles-ci dépérissent. Toutes ces bigarrures sont contre nature.

Il est démontré que la réussite d'un arbre dépend en grande partie de la manière

dont on l'a enlevé de la pépinière, et dont il a été replanté. Dans toutes les pépinières marchandes, les arbres sont trop près, et les racines tellement entrelacées qu'il est impossible d'en tirer un arbre sans nuire à ses voisins. Le pépiniériste, pour éviter cet inconvénient, tombe dans un autre aussi dangereux. Il cerne la terre à un pied de distance du tronc, et avec le fer tranchant de sa bèche, il mâche et coupe les racines : peu lui importe qu'elles soient grosses ou petites. Ce n'est pas tout : l'arbre tient par son pivot, il faut expédier le travail, et le pivot est coupé à coup de bêche. Voilà donc un arbre dans le plus mauvais état possible. Le jardinier croit y remédier en raccourcissant ses racines, en les charpentant de nouveau pour les rafraîchir. Et l'on est étonné, après cela, que les arbres reprennent difficilement, qu'ils languissent, qu'ils meurent ! Je suis bien plus étonné qu'il n'en périsse pas un plus grand nombre, et j'admire la force de la nature qui répare et surmonte la masse de nos sottises.

Lorsque vous ferez enlever un abricotier de la pépinière, laissez dire les garçons pépiniéristes, exigez qu'il ne coupent aucune racine ; que l'arbre soit tiré de terre

avec tout son pivot, et si votre arbre ne demeure pas long-temps en chemin, pour être transporté de la pépinière dans votre jardin, ne permettez à votre jardinier, sous quelque prétexte que ce soit, de rafraîchir les racines. Les seules racines meurtries ou endommagées exigent la serpette. Si, au contraire, l'arbre reste long-temps en route, faites tremper la racine dans l'eau pendant vingt-quatre heures; détachez, en coupant net, seulement la partie desséchée, et plantez l'arbre tout de suite.

Cette manière de planter les arbres nécessite à plus de largeur et plus de profondeur aux trous qui doivent les recevoir. Il ne s'agit plus ici de faire creuser a la toise, et à prix fait; mais quelles doivent donc être leurs proportions? La longueur et l'étendue des racines, et sur-tout du pivot, en décident. L'un et les autres doivent occuper le même espace, et être disposés comme ils l'étoient auparavant, afin que l'arbre ne s'apperçoive pas, pour ainsi dire, qu'il ait changé de place. Que de lecteurs traiteront cette méthode d'exagération, de soins minutieux, d'augmentation dans la main-d'œuvre, et peut-être d'inutilité! Je me contente de leur répondre: Faites l'expérience, et vous vous convaincrez par

vous-mêmes. Essayez pour un arbre seulement, avec un arbre dont le pivot et les racines auront été mutilés; vous prononcerez alors avec connoissance de cause, parce que vous verrez que cet arbre profitera plus en trois ans, que l'autre dans l'espace de dix.

Si vous êtes amateur de la supérieure qualité du fruit, ne plantez jamais que des abricotiers à plein vent, et sur-tout ne les mutilez pas sous prétexte de les tailler. Laissez agir la nature, elle en sait plus que vous; l'arbre formera de lui-même une belle tête; il n'aura ni branche chiffonne, ni bois gourmand, et la feuille ne sera pas dans le cas de demander au jardinier la permission de passer au-delà de la feuille sa voisine. Les branches n'auront pas besoin d'être étayées; même dans les années de la plus grande abondance, parce que tout sera d'accord dans l'arbre, et la force des branches proportionnée à la quantité du fruit qu'elles doivent soutenir.

L'espace à donner pour les arbres à plein vent, est au moins de vingt-cinq pieds, si le terrein est bon; les arbres nains ou à mi-tige, à vingt-quatre pieds, si le terrein est excellent; à dix-huit, s'il est bon, à neuf ou à douze, suivant sa médiocrité. C'est le plus grand de tous les abus, de planter

à cinq ou six pieds de distance. On n'a jamais que des arbres chétifs qui périssent promptement. Laissez toujours un pied de distance entre le mur et l'arbre que vous planterez ; cette précaution est aussi utile que nécessaire. La meilleure saison pour replanter, est aussitôt après la chûte des feuilles.

L'exposition la plus favorable pour l'espalier dans les départemens du nord, est le midi plein. Plus le fruit sera échauffé par les rayons du soleil, plus il se rapprochera des abricots de Provence et de Languedoc. Cependant, pour multiplier la durée de ce fruit, et ne pas l'avoir tout en même temps, on peut varier ses expositions suivant les différentes heures du soleil.

Lorsqu'on a commencé à contrarier la nature, en forçant l'abricotier à suivre les lois de l'espalier, il faut continuer jusqu'au bout. Si vous voulez donc avoir de gros fruits et bien colorés, détachez de l'arbre la plus grande quantité des jeunes abricots, lorsqu'ils auront acquis cinq ou six lignes de diamètre, et quelque temps avant la maturité du fruit, coupez les feuilles qui le recouvrent.

L'abricotier a un grand avantage sur le pêcher, ses bourgeons percent facilement

l'écorce. Ainsi un arbre mal taillé, vieux ou négligé, peut aisément recevoir une forme et une vie nouvelle, si le jardinier est entendu.

Amandier commun, gros ou à petits fruits..... amandier à coque tendre, ou amandier des dames..... amandier à fruit amer... amandier pêche plus curieux qu'utile.

AGRICULTURE PRATIQUE.

Tome VI.

L'AGRICULTURE PRATIQUE.

VENTOSE.

Plan du travail sur l'amandier.

Chap. I. *Description du genre.*

C. II. *Description des espèces.*

Chap. III. *De la culture de l'Amandier.*

Chap. IV. *Existe-t-il des moyens capables de retarder la fleuraison de l'Amandier.*

Chap. V. *Des baies formées avec les amandiers.*

Chap. VI. *Des usages médicinaux de l'Amande, et de l'huile qu'on en retire.*

CHAPITRE PREMIER

Description du Genre.

Fleur. Calice d'une seule pièce, concave, renflé par le bas, divisé dans le haut en

cinq lanières évasées, creusées en cueilleron, et terminées par une pointe un peu obtuse; l'intérieur du calice est d'un blanc jaunâtre, ou jaune et vert; l'extérieur tire plus ou moins sur le purpurin, avec un mélange de vert. Cette partie se conserve jusqu'à ce que le fruit ait noué; cinq pétales forment la fleur; ils surmontent le calice, et s'implantent dans l'intérieur entre les angles que laissent les divisions du calice, de manière que les cinq pièces se soutiennent et ne correspondent pas aux cinq pétales; par cet arrangement, le calice et la corolle forment chacun séparément une rose; les pétales tiennent à leur base par un onglet délié, et ils tombent dès que l'embryon est formé: la nature ne les avoit placés que pour veiller à sa première conformation.

La forme des pétales est ovale, obtuse, échancré par le haut, et ils ont une nervure qui les traverse longitudinalement. Les étamines, au moins au nombre de vingt, et de longueur inégale, sont surmontées d'un anthère ovoïde, et marquées d'une suture longitudinale; le pistil parsemé de poils à sa base, et de la longueur des étamines, et son stigmate est simple et arrondi.

Fruit. Le pistil se change en un fruit d'abord spongieux et velu, jusqu'à ce qu'il ait pris une certaine consistance : il devient ensuite coriacé, sec, renferme un noyau ovale, légérement sillonné, dans lequel on trouve une amande ovale. L'enveloppe extérieure qu'on nomme écale ou brou, se sépare d'elle-même du noyau, lors de la maturité du fruit. La manière d'être de l'amande proprement dite et séparée du noyau, est la même que celle de toutes les graines en général, c'est-à-dire, que sous la double pellicule qui la recouvre, on trouve deux lobes légérement sillonnés à l'extérieur et lisses en dedans; entre ces deux lobes et au sommet supérieur, on voit le germe du fruit dans lequel est renfermé en miniature l'arbre qui doit reproduire.

Lors de la germination, la pointe s'enfonce dans la terre pour former la racine, les deux lobes s'ouvrent par leur base, et entr'eux la plantule ou jeune tige s'élève : alors les lobes prennent le nom de feuilles séminales, c'est-à-dire, formées par la semence même; ces lobes subsistent jusqu'à ce que la plantule ait quelques pouces de hauteur; dès-lors la tige, assez forte pour se défendre par elle-même, et n'ayant plus besoin de protecteur, les lobes ou feuilles

florales tombent. Voilà comme la nature pourvoit admirablement, et veille à la conservation de son ouvrage. Il en est ainsi pour tout ce qu'elle fait : la feuille pompe et prépare la nourriture du bouton toujours placé à sa base, et qui se développe seulement au printemps de l'année suivante ; le bourgeon, par ses écailles multipliées et son duvet intérieur, protége la fleur qu'il renferme jusqu'à son développement, la met à l'abri des pluies, du froid et des effets des météores ; enfin, les parties constituantes de la fleur concourent toutes à former le fruit, et le fruit à former la graine qui doit produire un arbre semblable. O nature ! quel homme peut te suivre dans tes ouvrages sans t'admirer, et sans louer celui qui t'a imprimé cette force toujours agissante !

Feuilles, moins grandes que celles du pêcher, blanchâtres, longues, simples, entières, terminées en pointe, pétiolées, étroites, dentelées en leurs bords.

Port. La tige est droite, assez symétriquement chargée de branches, quand l'arbre est jeune ; sa tête est peu touffue, l'écorce des jeunes tiges est lisse, cendrée ; celle du tronc, écailleuse, gersée ; le bois est très-dur ; les fleurs sont portées par de courtes pédoncules, et souvent rassemblées

au nombre de trois ou de quatre : elles naissent des aisselles ou disposées le long des tiges ; les feuilles sont d'un vert gai, et alternativement placées.

Lieu naturel dans la Mauritanie ; de-là, transporté dans les départemens méridionaux, où il réussit assez bien. On dit de lui qu'il est le plus fou de tous les arbres, parcequ'il fleurit aussi-tôt que les gélées ne le retiennent plus ; c'est pourquoi les gelées tardives rendent la récolte de son fruit très-casuelle. J'ai vu des amandiers en plein champ complettement fleurir, dans le cours de frimaire, en 1756. Cet arbre est très-commun en Provence, en Languedoc, dans le territoire d'Avignon, dans la Tourraine, et s'accommode peu du climat de Paris. Pourquoi la fleur de cet arbre épanouit-elle dès que le froid cesse, ainsi que celle du pêcher et de l'abricotier ? Ces arbres ont été naturalisés en Europe ; mais n'y conservent-ils pas encore leur manière d'être de leur pays natal ? En Mauritanie, en Perse, en Arménie, l'époque de leur fleuraison n'est-elle pas en frimaire ou nivose ? et ne conservent-ils pas dans nos climats la même activité pour fleurir, lorsqu'aucune cause ne s'y oppose ?

CHAPITRE II.

Description des Espèces.

On le répète pour la dernière fois, en se servant du mot espèce, c'est parler le langage du cultivateur, et non du botaniste: il est bon d'emprunter de celui-ci certains mots techniques, et sur-tout pour les descriptions; mais quant à tout le reste, c'est pour l'agriculteur que l'on écrit.

I. Amandier commun ou à petit fruit. Les pétales sont plus grands que le calice, et très-larges en proportion de leur grandeur; leur extrémité supérieure est figurée en cœur, fendue peu profondément. Duhamel va nous servir de guide dans le reste de sa description.

La fleur est presque toute blanche; souvent elle a six pétales et le calice six échancrures.

Les feuilles des bourgeons sont longues de cinq à six pouces et demi, sur un pouce dans leur plus grande largeur, qui est plus près du pétiole que de l'autre extrémité qui se termine régulièrement en pointe

le côté du petiole se termine également en pointe, mais moins aiguë. Les pétioles ou queue sont longs de huit à douze lignes ; les feuilles des branches à fruit n'ont que deux à trois pouces de longueur ; et neuf ou dix lignes de largeur ; elles sont moins pointues que celles des bourgeons.

Le fruit diminue considérablement et presque régulièrement vers la tête, qui est terminée par un petit mamelon formé des restes du pistil desséché. Le côté le plus arrondi ou plutôt qui décrit une plus grande partie d'ellipse, est relevé d'une côte assez saillante qui s'étend de la tête à la queue, et qui couvre l'arrête du noyau. La queue ou péduncule qui le soutient, est grosse, ronde, lisse, verte, longue de deux lignes au plus, très-évasée par l'extrémité qui s'insère dans le fruit. La peau est d'un vert blanchâtre, couverte d'un duvet fort touffu ; le noyau est de la même forme que le fruit : il est terminé par une pointe aiguë, et contient une amande douce et d'un goût agréable.

C'est de cette espèce d'amandier que provient un si grand nombre de variétés, ou, si l'on veut, d'espèces lorsque l'on sème son fruit ; mais est-il vraiment l'arbre formé tel par la nature, c'est-à-dire, à fruit doux ?

Ne doit-il pas cet avantage à l'art et à la culture ? En effet, C. Bauhin, dans son Pynax, l'appelle l'amandier sauvage. La question se réduit à savoir si l'amandier sauvage a le fruit doux ou amer. Rhauvolf dit, dans son Itinéraire, que cet amandier croît abondamment de lui-même dans les haies de Tripoli, et que les pauvres gens en ramassent le fruit. Tournefort rapporte, dans son voyage du levant de Tocat et d'Angora, que l'on trouve sur les bords de la riviere de Carmili, des amandiers sauvages plus petits que notre amandier commun ; leurs branches ne sont par terminées par nn piquant comme celles de l'amandier sauvage de Candie. Les feuilles de l'amandier des bords de Carmili n'ont que quatre ou cinq lignes de large, sur un pouce et demi de longueur ; et pour tout le reste, elles ressemblent à celles de notre amandier. Le fruit est à peine de huit à neuf lignes de long sur sept à huit lignes de large, et il est très-dur. Le noyau est moins amer que celui de amandes amères, et a le goût de noyau de pêcher.

L'un ou l'autre des arbres dont on vient de parler, seroit-il le type de notre amandier commun ? Dans ce cas, il n'auroit pas valu la peine de le transporter en Europe.

Dans les départemens méridionaux, on voit des haies formées par des amandiers. Leurs feuilles, leurs fleurs et leurs fruits sont moins considérables que ceux de l'amandier commun, mais beaucoup plus volumineux que ceux dont parle Tournefort. La raison en est que ces haies, qui servent de clôture aux champs, sont des haies semées à demeure avec des noyaux amers. On les choisit tels, afin qu'ils ne soient pas dévorés par les rats et les mulots avant leur germination. Cependant, quoique les noyaux soient tous amers, on rencontre quelquefois des individus qui produisent des amandes douces. Afin de constater l'origine de l'amandier commun, et reconnoître si c'est une espèce perfectionnée par l'art, et s'il doit à cet art la conversion de l'amande amère en amande douce, il conviendroit de semer plusieurs fois de suite le fruit produit par ces haies. Comme l'arbre, et dans ce cas l'arbrisseau, vient en peu d'années au point de donner son fruit, on en auroit en moins de douze à quinze ans trois générations consécutives, et venues du même noyau. Il n'y a que ce moyen pour se rapprocher de la nature, et la suivre dans son perfectionnement ou dans la dégénération du sujet.

II. Amandier à coque tendre. Amandier des dames. On l'appelle amandier abelan ou abeilan, en Provence. La fleur est un peu moins grande que la précédente ; les pétales sont plus longs que larges, et leur plus grande largeur est à peu près à la moitié de leur longueur. L'extrémité du pétale est fendue en cœur plus profondément que dans l'espèce précédente ; les onglets sont d'un rouge vif ; le dedans des pétales est blanc, excepté l'extrémité, qui est légérement teinte de rouge de chair ; le dehors de quelques-uns est entiérement teint de cette couleur. Cet amandier fleurit plus tard que les autres, et ses premières fleurs se développent en même temps que les fruits ; au lieu que dans les autres, l'épanouissement des fruits prévient la naissance des feuilles.

La longueur des feuilles est de deux à deux pouces et demi, et leur largeur de neuf à dix lignes. Elles sont soutenues droites par des pétioles assez gros, longs de sept à huit lignes. Sur les bourgeons, on en trouve qui sont un peu plus grandes, et celles des branches à fruit sont beaucoup moindres.

La forme du fruit approche plus de l'ovale que celles des autres amandes ; elle diminue peu de grosseur vers la tête. Quoique

que le côté le plus élliptique soit creusé d'un petit sillon, plutôt que relevé d'une côte, ce même côté du noyau est garni d'une arête très-saillante et tranchante. Le pédunc·ule est reçu dans une cavité peu profonde, bordée de quelques petits plis.

Le noyau est formé comme celui des autres amandes, de deux tables parallèles, dont l'intérieure est mince et assez solide; la table extérieure est plus épaisse, mais si fragile, que dans un transport un peu long, le frottement des amandes les unes contre les autres, la réduit en poussière. Elle se forme long-temps après la table extérieure; de sorte que si vers la fin de thermidor, on enlève le brou de ces fruits, elle s'en distingue à peine, et s'enlève en même temps. C'est ce retardement de sa production qui empêche son endurcissement. Dans les départemens méridionaux, la table extérieure acquiert plus de solidité, parce qu'elle mûrit davantage. Une autre cause du peu de consistance de cette table, vient de la quantité des fibres du brou de cette amande. Ces fibres, plus gros que ceux des amandes dures, forment un réseau plus volumineux entre les deux tables; de manière que l'épaisseur de ce réseau est plus considérable que celle des deux tables prises ensemble

Comme ce réseau est très-lâche, ses fibres peu serrées, la coque reste tendre. Ce noyau renferme une amande douce.

L'amandier des Dames est un de ceux qui méritent le plus d'être cultivé, quoique sa fleur soit un peu sujette à couler. Plus l'arbre vieillit, plus la coque devient dure.

L'amandier des dames a produit une variété dont l'amande est amère. Elle fleurit en même temps. Sa fleur a beaucoup de rapport avec celle de l'amandier commun.

Il a fourni encore une seconde variété, dont le fruit est petit et le noyau tendre. On la nomme Amande Sultane.

La troisième variété est celle de l'amande pistache, encore moins grosse que l'amande sultane. Sa coque est fort tendre; le fruit a la forme d'une pistache, et les feuilles sont plus petites que celles des deux autres.

III. Amandier à gros fruit, dont l'amande est douce. Cet amandier, plus vigoureux que les autres, a des bourgeons gros et forts, verts du côté de l'ombre, et rougeâtres du côté du soleil.

Ses fleurs sont belles, très-grandes; les pétales ont environ huit lignes et demie de longueur, sur six de largeur; ils sont fendus profondément par l'extrémité, légère-

ment froncés par les bords, quelques-uns remplis ou roulés en dessous, entiérement blancs, quoique leur extrêmité soit teinte d'un rouge carmin très-vif avant leur épanouissement; beaucoup de fleurs ont six pétales, et le calice six échancrures.

Les feuilles ont, en général, de deux à deux pouces & demi de longueur, sur huit à neuf lignes de largeur. Elles sont dentelées très finement, terminées en pointe par les deux extrémités; en pointe très-aiguë par l'extrémité opposée au pétiole ou queue. Sur les petites branches à fruit, on trouve des feuilles très-longues en proportion de leur largeur, n'ayant que cinq à six lignes de large, sur trente lignes de longueur. Le côté du pétiole diminue peu de largeur; l'autre côté se termine régulièrement en pointe. Le pétiole des feuilles est délié & long de six à sept lignes.

Ses fruits sont gros, quelques-uns ont plus de deux pouces de longueur, de quatorze à quinze lignes sur leur grand diamètre, & douze ou treize sur le petit diamètre. On doit bien concevoir que tous ces fruits ne sont pas parfaitement conformes à ces proportions; on parle en général. Le pédicule est gros, court, implanté dans

un enfoncement souvent bordé de plis. Cette extrémité du fruit est beaucoup plus grosse que l'autre, qui se termine par une pointe ou un gros mamelon conique. Le côté qui comprend la plus grande partie de l'ellipse, est divisé, suivant sa longueur, par une rainure assez profonde. La queue est rarement plantée au milieu de l'extrémité du fruit, mais très obliquement, & presque sur le côté. Le brou est ordinairement épais d'une ligne; ainsi le noyau, qui est de même forme, n'a environ que deux lignes de moins sur chaque dimension. Son bois est dur, son arête peu sensible, & il renferme une amande grosse, ferme & de bon goût.

Cet arbre a, comme les autres, sa variété, qui est l'amandier à gros fruit à amande amère. Cette amande ne diffère de l'autre que par sa forme moins alongée & plus ronde.

IV, AMANDIER A FRUIT AMER.

Je pense que cette espèce est moins éloignée de son origine que les amandiers à fruits doux. S'il faut s'en rapporter à ce que disent les voyageurs, ils ne parlent que des amandiers à fruits amers. Les romains eux-mêmes, avant le temps de Caton, ne connoissoient que l'amandier amer, &

dans la suite ils se glorifièrent d'avoir fait disparoître l'amertume de son fruit, c'est ainsi que Pline s'explique. On doute si du temps de Caton il y avoit des amandes en Italie ; car celles dont il fait mention, sont les noix grecques, mises par quelques-uns au nombre des diverses sortes de noix. C'est d'Asie que les romains apportèrent l'amandier en Europe. La première espèce qui fut apportée à Rome étoit donc amère ; ce qui laisse à penser que l'amandier amer est l'amandier primitif.

Sa fleur est plus grande que celle de l'amandier commun ; ses pétales moins larges en proportion de leur longueur, fendus plus profondément en cœur, & ils conservent, après leur développement, une teinte de rouge très-légère, plus caractérisée vers l'onglet.

Le fruit est beaucoup plus alongé & terminé en pointe plus longue & plus aiguë.

Cet amandier a une variété également à fruit amer, mais beaucoup plus petit, & sa fleur plus grande, dont les pétales sont plus étroits.

V. Amandier-Pêcher. Amygdalus persica, ou malus persica amygdalo insita H. R. parisiensis. Voilà certainement une

espèce hibride, formée par la réunion de la poussière fécondante des fleurs du pêcher avec celle de l'amandier, et qui est devenue constante par le secours de la greffe.

Cet arbre tient du pêcher, et plus encore de l'amandier. Il est vigoureux, s'élève et fructifie en plein vent; ses bourgeons sont verts, les feuilles de grandeur et de forme mitoyenne entre celles du pêcher et celles de l'amandier; elles sont unies, étroites, d'un vert blanchâtre, dentelées très-finement par les bords. Les fleurs sont grandes, presque blanches, teintes très-légérement de rouge, plus ressemblantes à celles de l'amandier qu'à celles du pêcher.

On trouve souvent sur le même arbre et sur la même branche, deux sortes de fruits. Les uns sont gros, ronds, divisés suivant la longueur par une gouttière, très-charnus et succulents comme la pêche. La peau et leur chair sont vertes, leur eau est amère, ils ne sont comestibles qu'en compote. Les autres sont gros, allongés, n'ont qu'un brou sec et dur qui se fend comme celui des amandes, lorsque le fruit est mûr, vers le commencement de brumaire. Les uns et les autres ont un gros noyau qui n'est point rustique comme celui du pêcher; il contient une amande douce.

VI. Amandier nain des Indes. La hauteur de cet arbrisseau, très-commun chez les Calmouks et les Tartares, excède rarement deux pieds et demi, et ses plus fortes tiges sont tout au plus de la grosseur du petit doigt : elles périssent souvent avant d'y être parvenues, et l'arbrisseau se renouvelle par ses rejets ou drageons qu'il produit en grand nombre.

Ses bourgeons sont droits et garnis de feuilles disposées dans un ordre alterne ; sous l'aisselle de chaque feuille il se forme des yeux, quelquefois jusqu'au nombre de cinq, mais un seul est à bois. Les supports sont gros et très-saillans.

Les feuilles sont d'un vert de pré, longues, terminées en pointe par les deux bouts ; mais la plus grande largeur est beaucoup plus près de l'extrémité que du pétiole ; c'est le contraire des feuilles de tous les autres amandiers. Leur dentelure est fine, régulière, très-aiguë et assez profonde. Les grandes feuilles des bourgeons vigoureux sont longues de trois ou de trois pouces et demi, et larges de dix à douze lignes. Les autres sont beaucoup moindres et plus étroites à proportion de leur longueur. Leur queue ou pétiole est assez gros et court, se prolonge jusqu'à l'extrémité, forme sur toute leur

longueur une arête très-saillante et d'un vert blanc. Les nervures latérales sont à peine sensibles, sur-tout sur les petites feuilles.

Les fleurs sont composées, 1°. d'un calice en godet, divisé en cinq échancrures terminées en pointe obtuse. Le tube est long de deux à trois lignes, recouvert de quelques écailles ; il est formé d'une ou de plusieurs membranes minces, sur lesquelles on distingue des raies ou de petites côtes fauves, formées par le filet des étamines qui y prennent naissance ; 2°. de cinq pétales couleur de rose, plus foncés vers l'extrémité que vers le calice ; ils diminuent régulièrement de largeur depuis l'extrémité qui est arrondie, jusqu'au calice où ils sont attachés entre les échancrures ; 3°. d'une vingtaine d'étamines dont les filets sont d'un rouge pâle, et les sommets jaunes, divisés par une raie rouge ; elles ne tombent point éparses sur les pétales, mais elles se tiennent rassemblées droites sur le disque de la fleur ; 4°. d'un embryon conique surmonté d'un style terminé par un stigmate. D'un même nœud il sort depuis une jusqu'à quatre fleurs et un bourgeon dont les premières feuilles se développent en même temps que les fleurs. Ce mélange de feuilles et de fleurs, dont toutes les branches sont garnies, rend cet ar-

brisseau très-agréable à la vue dans le temps de sa fleuraison, qui est plus ou moins avancée ou retardée, suivant le climat où on le cultive.

Ses fruits sont petits, rarement abondans; leur longueur est d'un pouce tout au plus, et pas tout-à-fait la moitié si gros: ils se terminent en pointe, et diminuent aussi de grosseur vers la queue, qui est fort courte. Le brou est couvert d'un duvet roux, long, rude, épais; le noyau dépouillé du brou, et renflé dans le milieu, applati sur les bords; l'extrémité où le péduncule est attaché, se termine en pointe obtuse, d'où partent quelques sillons peu larges, peu profonds, qui ne s'étendent que sur cette extrémité du fruit, et trois plus considérables, qui régnent sur un côté entier à la place de l'arête qu'on trouve sur les amandes ordinaires. L'extrémité opposée se termine en pointe fort aigue; la surface de ce noyau n'est ni rustique, ni percée de trous, mais unie: elle renferme une amande du double plus longue que large.

Cet amandier figure très-bien dans les bosquets du printemps: on ne doit le cultiver que par curiosité. Duhamel, à qui l'on doit la description de cet arbrisseau, pense que si on le plaçoit dans l'orangerie, ou

dans la serre chaude pour hâter sa fleuraison, on pourroit faire féconder ses fleurs par celle d'une bonne espèce d'amandier : alors, ses semences produiroient peut-être des amandiers nains dont les fruits seroient utiles.

VII. Amandier nain à feuilles veinées. Amigdalus pumilà, Lin. Mantissa plantarum. C'est avec raison que Von-Linné fait de cet amandier une espèce à part. Les fleurs sont, pour l'ordinaire, au nombre de deux sur les bourgeons, et paroissent n'avoir point de pédoncules ; les pétales sont échancrés, de couleur rouge incarnat, et plus longs que le tube du calice. Les filets qui supportent les étamines sont pâles, et le germe et le style inférieurement sont blancs ; les stipules sont profondément dentées en manière de scie. Les fleurs varient beaucoup, et souvent elles sont doubles ; on les multiplie par la greffe pour garnir les bosquets du printemps, et cet arbrisseau y figure très-bien. Kolb, dans sa description au Cap de Bonne-espérance, dit l'avoir trouvé avec sa variété à fleur double ; et il rapporte que son fruit est extrêmement amer, et que les hottentots, pour le rendre mangeable, le font bouillir dans différentes eaux. C'est le même procédé dont les corses se servent pour

adoucir le lupin ; il est vrai qu'ils le font infuser dans l'eau de la mer ; l'eau douce produiroit le même effet, mais un peu moins promptement.

VIII. Amandier du Levant. Ce qui caractérise cet arbre, sont ses feuilles satinées et argentées ; son fruit est petit, pointu et mauvais. On ne doit donc le cultiver que par curiosité. On dit qu'il a été apporté d'Alep en France. Granger, dans son voyage d'Egypte, et après lui, l'infortuné Hasselquitz, disent qu'on ne trouve ni amandier ni noyer en Egypte, ni en Palestine.

On compte encore quelques variétés seulement agréables ; tels sont l'amandier à feuilles panachées de blanc ; un autre à feuilles panachées de jaune ; un autre à fleurs toutes blanches, &c. Je ne conçois pas quel mérite on peut trouver à ces différentes panachures. Les plantes ainsi bigarrées me paroîssent languissantes, et les panachures annoncent toujours qu'elles souffrent ou qu'elles ont souffert.

CHAPITRE III.

De la culture de l'amandier.

I. Des semis. Tous les amandiers, excepté l'amandier nain des Indes n°. VI, se

multiplient par les semences. Il y a trois manières de semer les amandes : 1°. dans des caisses, pour les replanter ensuite ; 2°. dans des pépinières, d'où on les enlève, quand l'arbre est formé, pour le placer dans la fosse qui l'attend ; 3°. enfin, les semer à demeure.

1°. Du Semis dans des caisses. L'amande à coque tendre, n°. II, est celle qu'on doit choisir par préférence ; et il est inutile, malgré la récommandation de Collumelle, de faire tremper dans l'eau miellée les amandes qu'on se propose de semer, ni d'observer le jour de la lune. Le climat que l'on habite indique le moment de semer, parce qu'on est libre d'avancer ou de retarder la germination, afin d'éviter les gelées printannières. Ayez de la terre douce, légère, peu humide, et faites, dans le cours de frimaire, un lit de cette terre, et un lit de noyaux, et ainsi successivement, jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Tenez cette caisse dans un lieu modérément chaud, et les amandes seront germées dans le cours de ventose. Si on craint les gelées à cette époque, ne confiez les amandes à la terre qu'en nivose ou pluviose, et le plus ou le moins d'humidité que recevra la terre hâtera la germination. Trop d'humidité feroit pourrir

pourrir l'amande sans germer. Il est avantageux, cependant, de faire germer de bonne heure, parce que l'on gagne du temps ; et lorsqu'on a saisi le moment favorable, il arrive souvent qu'on peut écussonner à la sève du mois de fructidor suivant.

Lorsque les germes commenceront à paroître, tirez doucement hors de terre les amandes les unes après les autres, sans nuire au germe, transportez-les dans la pépinière, et placez-les à deux pieds et demi en tout sens les unes des autres. Un pouce de terre suffit pour les recouvrir. On ne donne communément qu'un pied de distance, et on a tort. L'arbre profite beaucoup mieux à la distance de deux à deux pieds et demi, et la terre en est plus facilement et mieux travaillée.

2°. Du semis dans la pépinière. Cette manière est plus tardive et plus casuelle. Soit pour le midi de la République, et soit pour le nord, la première est préférable, à moins qu'on n'ait mis les amandes en terre aussitôt après leur complette maturité. Cette méthode n'équivaut pas la stratification : on plantera l'amande à deux pouces de profondeur, la pointe en bas. Il est à craindre que les mulots ne dévorent toutes ces amandes, et ces maraudeurs inviteront leurs camarades à

venir partager le butin. Voilà ce qui a mal-à-propos engagé à semer des amandes amères.

5°. Des semis à demeure. Si l'on est à portée de donner les soins nécessaires aux jeunes plantes, ce semis est préférable aux deux premiers. On n'a pas à craindre les effets de la transplantation, toujours nuisibles aux racines.

II. Du terrain de la pépinière, et des soins à donner aux amandiers. Toute terre forte, compacte, glaiseuse, ne vaut absolument rien pour la pépinière. Si les circonstances nécessitent à en former une de cette qualité, il convient, et même il est nécessaire de la mêlanger avec une moitié franche de sable : sans cette précaution, ce sera beaucoup travailler pour n'avoir que des arbres rabougris, mal enracinés, &c.

Le fumier doit être banni de la pépinière. L'arbre auroit trop à souffrir pour s'accoutumer ensuite au terrain léger et maigre qu'on lui destine. De fréquens labours suffisent. Le premier, lorsque la tige a pris assez de consistance, le second en prairial, et le troisième en fructidor. Sarcler souvent est encore une obligation indispensable.

III. De la greffe. Celle employée com-

munément est l'écusson ou œil dormant. On ne greffe en couronne que les arbres déjà formés, et rarement on y réussit, parce que la gomme qui découle de l'arbre dans la partie coupée, fait périr la greffe. Il vaut donc mieux décapiter l'arbre avant l'hyver, couvrir la plaie avec l'onguent de St-Fiacre, et attendre qu'il ait poussé de nouvelles branches sur lesquelles on greffera un écusson. Il est constant que dans le nombre des amandes, même choisies les unes après les autres pour planter, ou toutes amères, ou toutes douces, il se trouvera des variétés. Les unes donneront des sujets à fruits doux, et les autres des sujets à fruits amers; ce qui nécessite absolument la greffe, afin d'obtenir l'espèce de fruit qu'on désire. Une observation essentielle à faire, est de ne greffer jamais sur un sujet trop maigre, sans quoi la greffe fera bourreller, moins fort, à la vérité, d'amandier sur amandier, qu'amandier sur prunier. Lorsqu'on peut éviter cette défectuosité, pourquoi ne pas choisir un bon sujet; et comment veut-on qu'une greffe réussisse et donne un bon jet, si l'arbre n'est pas vigoureux?

L'amandier-pêcher et l'abricot-pêche, prouvent combien il seroit facile à un ama-

teur patient et adroit d'enrichir nos pépinières. Pourquoi, à l'exemple de la nature, ne feroit-il pas sur l'amandier l'opération décrite en parlant de la culture de l'abricotier? Le mélange des étamines le dédommageroit de ses soins par des variétés nouvelles; ou bien, pourquoi n'essayeroit-il pas de mettre en pratique ce que le docteur Beal annonce dans les transactions philosophiques, où il s'explique ainsi: » Si après plu» sieurs greffes choisies et curieuses, on met » l'amande dans un bon terreau, on peut » s'attendre à quelques espèces nouvelles, » comme demi-pêche, demi-abricot &c.

Voici encore une opération à tenter, qui demande beaucoup de dextérité. Elle consiste à lever sur une jeune branche, par exemple, de prunier, d'abricotier ou de pêcher, &c. un écusson proportionné pour la grosseur, à celui qu'on aura enlevé d'un amandier; partager exactement l'écusson de l'amandier et de l'abricotier, par exemple, sur toute leur longueur; rassembler la moitié de ces deux ecussons, les rapprocher très-près l'un de l'autre, pour que les deux parties des bourgeons réunis n'en forment qu'un seul; les mettre tous deux dans la fente faite à l'arbre que l'on veut greffer; bien réunir les lèvres de l'écorce, et pren-

dre garde que les bourgeons ne se séparent; enfin, lier et traiter cet écusson comme les autres. Il arrivera nécessairement qu'on en manquera beaucoup; mais une seule greffe qui réussiroit sur cent, ne dédommageroit-elle pas bien amplement de la peine qu'on auroit prise ? Si nous conseillons d'opérer sur l'amandier, c'est que cet arbre vient très-vîte, et on jouit plus promptement. On peut, si l'on veut également essayer sur les autres arbres. C'est en opérant de cette manière qu'on s'est procuré l'oranger hermaphrodite, c'est-à-dire, celui dont le fruit a un côté orange et un côté citron; les deux chairs, les pepins et l'écorce sont bien distincts; quelquefois ce fruit est moitié orange et moitié citron. Le raisin suisse a eu la même origine; il offre un grain noir et un grain blanc, et quelquefois la moitié du même grain est blanche, et l'autre moitié est noire.

Il faut avoir l'attention de ne pas greffer ainsi un amandier avec un pêcher tardif, parce que la végétation de celui-ci est plus tardive que celle de l'autre, et dès-lors les boutons de l'écusson ne végéteroient pas dans le même temps. On peut donc essayer de marier, par exemple, l'abricot précoce, l'abricot blanc avec l'aman-

dier ; et pour tous les autres arbres, se conformer au temps de la végétation des boutons : c'est un point essentiel.

IV. Du terrein propre à l'amandier. Les départemens septentrionaux de la République sont déjà trop froids pour la culture en grand de l'amandier ; cette culture commence à être abondante depuis Valence jusqu'à la mer, et depuis Antibes jusqu'à Perpignan, parce que ces différens départemens sont abrités par de grandes chaînes de montagnes, et ils sont autant de climats privilégiés. Dans la partie la plus chaude de la Provence, l'amandier y réussit mal ; et s'il en faut croire Lamerydans son Traitédes alimens, les amandiers transportés de Provence aux îles de l'Amérique, y sont devenus forts et vigoureux, et n'ont pas donné de fruit ; cependant ils réussisssent en Barbarie. Cette singularité ne viendroit-elle pas de ce que le noyau ou l'arbre a été planté dans un terrain trop compacte ? Dans le climat où l'on peut cultiver l'olivier, il faut préférer cet arbre à l'amandier qui y fleurit trop tôt, et dont la fleur périt à la moindre gelée, ou par les effets d'un brouillard froid. Il semble que la nature a désigné l'emplacement convenable à l'amandier : là où l'olivier cesse de bien végéter, l'amandier

trouve le climat qui lui convient. Quoiqu'on le cultive dans le territoire d'Aigle en Suisse, pays très-chaud pendant l'été, parce qu'il est abrité par les hautes montagnes de Gruyéres, je doute que sur dix ans, il y ait une récolte décidée ; l'air glacial de ces montagnes influe nécessairement pendant les derniers jours d'hyvèr sur les bourgeons des fleurs trop impatientes à s'épanouir.

Les terres légères sablonneuses, graveleuses et calcaires, conviennent à cet arbre : au contraire, dans les terrains gras et humides, il y dure peu, donne peu de fruits, et la gomme l'épuise. L'amandier fait peu de racines horizontales ou traçantes ; elles s'enfoncent très-profondément lorsque le grain de terre le leur permet ; c'est pourquoi ne pouvant pivoter dans les terres humides ou compactes, il y souffre, dégénère et périt.

Dans les pays chauds dont on a parlé ; il convient de planter l'amandier sur les endroits élevés et exposés au nord ; les terreins bas leur sont peu favorables, et les exposent trop souvent aux gelées blanches et aux brouillards, à moins que leur humidité ne soit habituellement expulsée par un courant d'air venant du nord ou nord-est.

V. De la transplantation de l'amandier. Le

sujet a été greffé ou à la sève de fructidor dans la première année ; ou à celle du printemps de la seconde ; il n'a plus qu'à se fortifier dans la pépinière. On attend communément sa quatrième année pour le transplanter et on a tort. Les pépiniéristes, pour avoir plutôt déraciné l'arbre, mutilent les racines, et l'arbre a beaucoup de peine à reprendre et à former de nouvelles racines. Il faut donc ou le déraciner complettement avec soin, ou le transplánter plus jeune, mais toujours avec les racines qu'il a produite, sans les endommager ni les châtrer à la manière des jardiniers, et dès-lors vous jugerez que la nature ne les a pas prodiguées à une plante pour les détruire.

La saison la plus favorable pour transplanter est la fin de l'automne ; c'est-à-dire, dès que les feuilles sont tombées. Les jeunes amandiers amers conservent souvent des feuilles vertes sur leurs jets vigoureux, même jusqu'à la fin de l'hyver ; malgré cela, il convient également de les transplanter, au plus tard, au commencement de l'hyver. Tous les amandiers, en général se hâtent de produire des fleurs ; et la sève comme on l'a déjà dit, est en mouvement dès que le froid cesse et qu'une température un peu plus douce lui succède. Si on

attend cette époque pour la transplantation, il est très-rare de voir l'arbre prospérer.

Les trous où ils doivent être transplantés seront faits, s'il se peut, à la fin de thermidor; l'air, la chaleur et les pluies pénètrent plus avant dans la terre, y préparent les sels, et en ajoutent de nouveaux; mais comme la terre du fond a été resserrée depuis le mois de thermidor jusqu'à celui de brumaire, et qu'elle se trouveroit trop dure pour les racines, on fera bien de remuer ce fond à la bêche ou avec la pioche. Le trou doit être proportionné à la grosseur de l'arbre et au volume des racines, sur-tout si on l'enlève de terre sans les mutiler. Les trous sont en général toujours trop étroits; et par une parcimonie mal entendue, on s'oppose dans le début aux progrès de l'arbre; cependant sa perfection dépend des soins qu'il exige dans sa transplantation.

Presque tous les auteurs qui ont écrit sur la culture de l'amandier, recommandent très-expressément de couper le pivot dès que la germination est faite et en le mettant dans la pépinière, ou du moins de le couper lors de la transplantation. C'est une erreur formelle; puisque l'on voit que cet arbre cherche toujours à pivoter, et non à produire des racines horizontales, à moins que le fond

du sol ne lui empêche de pivoter. Cette indication manifeste de la nature auroit dû faire ouvrir les yeux sur une pratique qui va directement contre ses lois. Il faudroit un trou plus profond ; on ne sait que faire du pivot qui embarrasse en plantant dans de petits creux : donc il faut le couper ; voilà comme on a raisonné. Mais est-ce-là le langage de la nature qui ne produit rien en vain, et qui est toujours constante dans sa marche ? L'expérience prouvera toujours, et démontrera à l'homme le plus prévenu pour l'ancienne méthode, qu'un amandier planté avec son pivot et toutes ses racines dans un trou d'une grandeur convenable, travaillera plus dans quatre années, qu'un amandier dont on aura coupé le pivot et bien raffraîchi les racines, à la manière des jardiniers, ne poussera en dix ans.

Si l'arbre vient d'une pépinière éloignée; si elle a resté pendant plusieurs jours hors de terre; enfin, si ses racines sont sèches, il sera prudent de lui mettre le pied dans l'eau pendant huit, douze ou vingt-quatre heures, selon les circonstances. Lorsqu'on le replante, la terre s'adapte mieux aux racines.

Si le trou est trop humide ; si la terre qu'on en retire est trop humectée, il faut

différée de quelques jours sa transplantation. Cette terre joindroit mal contre les racines, se pétriroit, se durciroit, et l'arbre en souffriroit. Il est nécessaire d'épierrer et d'ajouter de la terre neuve, bonne et menue sur les racines, afin qu'il ne reste point de vide. Chaque année on doit faire piocher le tour de l'arbre, si on ne l'a pas planté dans un champ labourable, ou cultivé habituellement.

Le haut de la tige de l'arbre planté doit être dépouillé de ses branches, mais il convient de lui en laisser deux ou trois, coupées à deux ou trois pouces au-dessus de leur base. On fera bien de couvrir la coupure avec l'onguent de St-Fiacre, ou avec de la terre glaise bien corroyée.

VI. De la taille de l'amandier. Si l'on a semé l'amande à demeure, et qu'on ait chaque année travaillé le terrain, ainsi qu'il l'exige, la tige ne demande qu'à être dépouillée des petites branches, afin de lui faire former un arbre. Ces petites branches seront abattues en brumaire, et la plaie sera bien cicatrisée et durcie avant les gelées. Si on attend plus tard, on doit craindre l'extravasion de la sève qui formera la gomme, et la gomme annonce toujours l'état de souffrance de l'arbre quelconque.

Dès que le tronc est formé, laissez l'arbre confié aux soins de la nature, elle en sait plus que nous.

Les amandiers transplantés ont peu besoin de la main de l'homme. Il doit tout au plus abattre les branches foibles, couper le bois mort, de crainte que la carie ne gagne le corps de l'arbre. Comme les boutons à fruit ne poussent que sur le jeune bois, si l'arbre n'avoit plus que du vieux bois et des pousses chiffonnes, c'est le cas de le rajeunir, ou en rabaissant de quelques pieds ses vieilles branches, ou en les enlevant tout-à-fait. Pour peu que l'arbre ait encore de vigueur, des boutons à bois perceront la vieille écorce, et donneront des branches nouvelles.

Quelques amandiers, sur-tout ceux qui sont plantés dans les terreins gras ou trop bien cultivés, ne donnent que des boutons à bois et ne fleurissent point. Dans le premier cas, du sable ajouté en grande quantité à la terre forte, lui fera donner du fruit; et dans le second, moins de culture produira le même effet. Les anciens auteurs sur l'agriculture conseillent la perforation de l'arbre. Il est constant que cette opération détourne une grande partie de la sève; mais ne nuit-elle point à la durée de l'arbre? ne vaut-il

vaut-il pas mieux le laisser vieillir ? et lorsque ses canaux séveux seront plus oblitérés, lorsque la sève montera avec moins d'abondance et moins de vélocité, alors les fruits paroîtront et dédommageront avec usure, du temps qu'on a mis a les attendre.

Le gui, plante parasite et vorace, s'attache quelquefois sur les branches de l'amandier. Une seule de ces plantes suffit pour se multiplier très-promptement sur tous les amandiers dès alentours. Dès que le premier brin paroît, il faut rigoureusement l'abattre et creuser dans la substance même de l'écorce, jusqu'à ce que ses racines ou mamelons soient extirpés. Un seul mamelon le reproduiroit de nouveau. Dès qu'on voit du gui sur un amandier, il est sûr que l'arbre est couvert de mousse. C'est sur l'écaille et dans la gerçure de l'écorce, que le vent ou les oiseaux ont déposé la graine du gui, et la mousse entretient l'humidité nécessaire pour sa première végétation : la sève de l'arbre fournit ensuite à son accroissement. Les amandiers des pays chauds et secs, sont en général, exempts du gui ; il n'en est pas de même de ceux qui végétent dans les terrains plus humides.

Règle générale, on ne doit jamais employer le fer pour tailler l'amandier qu'au

commencement de brumaire, et suivant les climats, au plus tard depuis le 15 brumaire jusqu'à la fin de ce mois.

Autant on recherche pour les bosquets d'agrément les arbres à feuilles panachées, autant on doit détruire dans les cultures d'amandiers les branches à feuilles panachées; elles souffrent et nuisent à cette espèce d'équilibre assigné par la nature entre les branches d'un arbre. Si un côté domine, l'autre s'affoiblira, et l'arbre aura une forme désagréable qui l'entraînera peu-à-peu vers sa perte. Si on fait bien attention à la cause de cette panachure, ou à l'emportement des branches d'un seul côté, on verra, ou que l'arbre a été taillé à contre-temps, ou que le tronc a souffert du côté dégarni, soit par un coup, par une plaie dans son écorce, ou par l'effet de la gelée. Cette défectuosité provient souvent des racines qui ont été mutilées en travaillant la terre, ou rongées par les insectes, ou endommagées par les autres animaux qui vivent sous terre.

VII. Des arbres qu'on peut greffer sur l'amandier. Les pépiniéristes sèment beaucoup d'amandes amères pour former des sujets; deux motifs les y déterminent; le premier est la crainte des mulots; et le second,

parce que les écussons sur amandier amer poussent plus vigoureusement, donnent de belles tiges; et à cause de sa bonne mine, l'arbre se vend bien: voilà leur but. Celui de l'acquéreur est plus étendu; il veut que le bel arbre qu'il a payé chèrement, lui donne du fruit bon et beau, et son espérance est trompée. Un tel arbre s'épuise en bois, donne de petits fruits, en petite quantité, et presque toujours un peu amers. Il reconnoît l'erreur; il faut arracher l'arbre, et on a perdu plusieurs années. Ceux qui sont accoutumés à voir souvent de jeunes amandiers, ne seront pas si facilement trompés, s'ils examinent le pied de l'arbre, au-dessous de la greffe. L'amandier amer a l'écorce plus brune et plus lisse que l'amandier à fruit doux. Les racines du premier sont encore plus vigoureuses que celles du second.

L'écusson de toutes les pêches lisses réussira sur l'amandier à fruit doux. Quelques auteurs préfèrent l'amandier, lorsque le pêcher qu'on y aura greffé doit être planté dans une terre légère; et Roger de Schabol, à qui l'art de la culture des arbres doit sa perfection, aime mieux employer l'amandier pour toutes les terres fortes ou légères, et le préfère au prunier. De Tschoudi as-

sure, d'après son expérience, et on peut l'en croire lorsqu'il le dit, que dans les départemens de la République, comme l'Alsace, où il habitoit alors, les amandiers greffés sur pruniers lui réussissent mieux que franc sur franc. Par ce moyen, il parvient à les élever en espalier.

L'abricot de Nanci reprend très-bien sur l'amandier.

CHAPITRE IV.

Existe-t-il des moyens capables de retarder la fleuraison de l'amandier.

Il est démontré, par l'expérience, que si l'on greffe des pêchers, des pruniers sur l'amandier, ces greffes végéteront en même temps que l'espèce d'arbre sur lequel elles auront été enlevées, mais non pas aussi promptement que l'amandier; de sorte que la sève de cet arbre sera en vain en mouvement relativement à la greffe. Si, au contraire, on greffe un amandier sur un pêcher ou sur un prunier, la greffe du nouvel amandier végétera dans le même temps, et aussi promptement que les amandiers or-

dinaires. Ces phénomènes ne doivent pas surprendre, si l'on considère que chaque espèce d'arbre exige, pour sa végétation, un certain dégré de chaleur déterminé. Celui qui donne le mouvement à la sève dans l'amandier, n'est pas suffisant pour la déterminer dans le prunier, dans le pêcher, et encore moins dans le châtaignier, le noyer, le mûrier, &c. La chaleur intérieure ne suffit pas ; il faut encore que la nature de l'air ambiant soit au point requis pour la végétation de tel ou tel arbre. La greffe de l'amandier, portée et implantée sur un autre sujet, ainsi que toutes les greffes quelconques, ne changent point de nature par leur transposition, et suivent le cours des loix physiques. Ainsi la végétation est toujours conforme à l'ordre établi par le créateur, et la main de l'homme ne peut l'y soustraire.

La belle et ingénieuse expérience de Duhamel établit, mieux que tous les raisonnemens, la loi de la végétation. Si on plante, dit-il, un cep de vigne dans une caisse, et qu'on le transporte dans une serre échauffée par des poëles, ce cep poussera, et se garnira de feuilles avant ceux qui sont restés en plein air. Ceci n'offre rien de fort singulier.

Si, après avoir placé cette caisse dans la terre, on fait sortir au-dehors l'extrémité du sarment du cep qui y est contenu, on verra que les boutons qui seront dans la serre s'ouvriront et produiront des fleurs et des fruits, pendant que ceux qui seront au-dehors resteront fermés jusqu'au temps où la vigne produit naturellement.

Si on met la caisse en dehors de la serre, et si l'on fait entrer le sarment dans la serre, les boutons de l'extrémité de ce sarment, qui seront dans cette serre, s'ouvriront et produiront des grappes et des feuilles, pendant que ceux qui seront au-dehors de la serre, quoique plus voisins des racines que les autres, resteront fermés.

Si la caisse reste en-dehors, et qu'on fasse entrer le sarment dans la serre, et qu'ensuite on en fasse ressortir l'extrêmité au-dehors, alors les boutons de cette extrémité, ainsi que ceux d'auprès des racines, resteront fermés, et ceux du milieu du sarment qui seront dans la serre, végéteront, s'ouvriront et produiront des feuilles &c.

Duhamel conclut avec raison de ces expériences, 1°. que la sève existe dans le bois dans un état convenable à la végétation, qu'il ne lui manque qu'une cause déterminante pour agir; 2°. que cette cause

est la chaleur ; 3°. qu'elle réside dans les boutons qui lui sont exposés. Que de conséquences on tireroit encore de ces expériences ! mais elles nous écarteroient de notre sujet.

La rigueur du froid n'arrête pas, jusqu'à un certain point, la végétation dans les racines. Elle la suspend seulement dans les parties où elle pénètre, et non au-dessous : ainsi, dès que l'air de l'atmosphère a repris le dégré de chaleur propre à la végétation de l'amandier, sa végétation, jusqu'alors suspendue, se manifeste dans toute sa force, et plus tard si l'amandier est greffé sur prunier : par conséquent, il seroit avantageux pour les grandes cultures d'amandier, de suivre ce procédé.

Plusieurs auteurs l'ont indiqué, plusieurs l'ont rejeté. C'est à l'expérience à prononcer. » J'avois fait écussonner à la sève de » fructidor (c'est Duhamel qui parle,) des » amandiers sur des pruniers de petits damas noir sur la foi de plusieurs auteurs » qui assurent que, par ce moyen, on rend » les amandiers plus tardifs, et moins exposés à être endommagés par les gelées du » printemps. Ces écussons poussèrent à merveille au printemps, et pendant l'été suivant, de sorte qu'en automne ces aman-

» diers étoient quelquefois garnis de feuilles » pendant que les amandiers ordinaires en » étoient dépouillés. On ne pouvoit pas con- » cevoir une plus belle espérance ; cepen- » dant ceux que je fis lever de la pépinière » pour les mettre en place, moururent. La » plupart de ceux qui étoient restés dans la » pépinière poussèrent passablement l'année » suivante ; mais ils moururent dans le cours » de la troisième année : je dis la plupart, » car deux de ceux-là ont subsisté pendant » plusieurs années, et m'ont donné de fort » beaux fruits. On ne peut pas attribuer le » mauvais succès de ces greffes au manque » d'analogie dans les parties solides ni dans » les liqueurs, parce que la reprise de ces » greffes avoit été des plus heureuses ; mais » encore parce que l'on greffe tous les jours, » et avec un succès pareil, les pêchers sur » les amandiers et sur des pruniers.

J'ai remarqué, continue Duhamel, » que » la greffe d'amandier prenoit beaucoup de » grosseur, et que l'extrémité de la tige du » prunier restoit fort menue, de sorte qu'il » se formoit au bas de la greffe un gros » bourlet : d'ailleurs, il est prouvé par l'ex- » périence, que l'amandier pousse de meil- » leure heure au printemps, et qu'il croît » plus vîte que le prunier ».

Bernard, dans son mémoire couronné par l'académie de Marseille, sur cette question: Quelle est la meilleure manière de cultiver l'amandier, et quels sont les moyens, s'il y en a, de suspendre la fleuraison, sans nuire à la durée de l'arbre, à l'abondance des récoltes, et à la qualité des fruits, est de l'avis de Duhamel; mais Bernard décide-t-il la question sur la parole d'autrui, ou d'après sa propre expérience? c'est ce qu'il ne dit pas.

Aux expériences décourageantes de Duhamel, on doit en opposer d'autres bien propres à ranimer l'espérance; ce sont celles de Tschoudi, observateur très-exact et très-instruit. Voici comment il s'explique au mot Amandier, dans le premier volume du supplément du Dictionnaire Encyclopédique. « Duhamel assure que l'amandier réussit » mêmedans les terres fortes,pourvu qu'elles » soient profondes. Mon expérience est con- » traire à la sienne. J'ai dans une terre com- » pacte un amandier dont l'écorce est ridée, » les bourgeons maigres et noirs, et qui n'a » jamais fleuri quoiqu'il ait déjà onze ans. » J'en ai d'autres qui ne font pas plus de » progrès dans une terre légère, substan- » tielle et profonde, mais qui tient de la » nature des terres blanches; au reste, notre

» climat (l'Alsace) peut contribuer à ce » mauvais succès. Je ne puis y élever d'a- » mandiers que dans des terres pierreuses, » et à l'abri des mauvais vents; il n'y a même » que ceux greffés sur pruniers qui fleu- » rissent bien; ils me réussissent aussi en » espalier ».

Malgré l'espèce de démonstration résultante des expériences de Duhamel, malgré les inductions à tirer de celles de Tschoudi, la question n'est point encore complétement décidée. Tous deux ont greffé dans des climats peu propres à l'amandier, l'un en Gâtinois, et l'autre en Alsace. Ce sont de nouvelles tentatives à faire dans les départemens Méridionaux de la République, où la récolte des amandes forme un objet considérable, et où elle est très-casuelle.

Comme les greffes ne réussissent pas également bien sur tous les sujets, je conseille de se procurer les pieds des différentes espèces de pruniers, et sur-tout des pruniers qui sont les plus hâtifs dans le pays, et les plus vigoureux. On peut, par exemple, greffer sur la prune de Catalogne jaune hâtive, ou sur la prune précoce de Tours, sur la reine-claude, quoique moins hâtive, &c. Pour n'avoir rien à se reprocher, il

convient d'essayer également sur les pruniers les plus tardifs. Celui qui réussira complétement, rendra le plus important de tous les services aux départemens méridionaux de la République.

Des auteurs ont conseillé sérieusement de découvrir les principales racines des amandiers pendant les rigueurs de l'hyver, et de ne les recouvrir de terre que lorsque les gelées seroient passées. Ce moyen est absurde ; si l'arbre n'en meurt pas, ses fruits mûrissent aussi promptement ; mais on ne ralentit pas sa végétation, parce qu'on ne peut ralentir les effets de la chaleur de l'atmosphère. L'expérience de la vigne de Duhamel n'étoit sans doute pas connue par ces donneurs de conseils.

Bernard, dans le mémoire déjà cité, propose un moyen qu'il est bon de connoître, ainsi que la théorie sur laquelle il l'établit. C'est une chose reconnue que les gelées se font sentir très-vivement près de la surface de la terre ; mais l'on s'apperçoit aisément que leur action s'affoiblit par dégré à mesure qu'on l'observe, à des élévations plus grandes sur le terrain. La vigne pousse beaucoup plutôt, et elle conserve pendant plus long-temps ses feuilles, lorsque l'on donne à un cep une certaine longueur pour la marier

à quelqu'arbre, que lorsqu'on la cultive suivant la coutume ordinaire. Les figuiers, les orangers, &c., sont beaucoup plus sujets à périr par les gelées lorsqu'ils sont bas, que lorsqu'ils ont une tige élevée. Les poiriers et les pommiers nains, que l'on voit dans les jardins, fleurissent constamment plus tard que les arbres de même espèce qui sont en plein vent, et auxquels on retranche peu de branches.

Il faudroit donc, dans les pépinières, après avoir greffé l'arbre, conserver ses premiers jets, ses premières branches basses, pour former dans la suite, les principales, afin que leur origine fut aussi près qu'il est possible de la surface de la terre. Par le moyen de la taille, on dirigeroit ensuite le mouvement de la sève dans les branches latérales, et on couperoit celles qui, par leur direction et leur vigueur, paroîtroient plus propres à donner aux arbres une forme différente de celle qu'on se propose de leur faire prendre. Avec quelques attentions suivies dans les premières années du développement des sujets, on parviendroit aisément à les assujettir à la forme qu'on juge convenable, et leurs branches se trouvant alors constamment dans une atmosphère

plus

plus froide, ouvriroient nécessairement eurs boutons plus tard.

Cette theorie est fondée sur l'expérience d'un cultivateur qui avoit dans son champ plusieurs amandiers fort gros. Il prit le parti de faire couper un de ces arbres, parce que ses boutons se développant de très-bonne heure, les gelées les endommageoient chaque année. Comme le terrain étoit peu précieux, il laissa croître les jets nouveaux qui poussèrent de la souche. Quelques années après, il vit naître sur ces jets des fleurs beaucoup plus tard que sur les arbres qu'il avoit conservés. La vigueur des jeunes pousses étoit certainement une des causes qui avoit suspendu leur fleuraison; le peu d'élévation au-dessus du terrain étoit, selon Bernard, ce qui avoit le plus influé pour produire cet effet. Cette expérience est facile a tenter, et peu coûteuse dans son exécution.

CHAPITRE V.

Des Haies formées avec les Amandiers.

Dans tous les pays à amandiers, les terrains qu'on sacrifie aux grandes plantations

d'amandiers, sont maigres, sablonneux, caillouteux; et l'année où ils sont semés en grains, ils exigent beaucoup d'engrais, sans quoi les frais de culture excéderoient la valeur de la récolte. A cet effet, on laisse ces champs ouverts à la libre pâture des troupeaux, ce qui suppose que les haies ne bordent pas les héritages; si elles étoient en amandiers, la dent meurtrière du mouton les auroit bientôt détruites. On place ces haies dans la terre qui touche les chemins, et souvent pour bordures dans les vignes; elles sont formées avec des noyaux d'amandes amères plantées à demeure. Quelques-uns les placent à six pouces de distance, et d'autres à celle d'un pied. L'arbuste n'est point greffé: il produit des amandes amères, et quelques pieds d'amandes douces; elles sont moins grosses que celles des arbres greffés, et par fois la récolte est assez abondante. Un vice essentiel caractérise ces haies: la tige s'emporte, se dégarnit dans le bas, et fourmille de branches à son sommet, parce qu'aucune opération ne contraint l'arbre à demeurer nain: tant que le canal de la sève ne sera pas intercepté, il est constant que l'arbre cherchera toujours la perpendiculaire, et poussera des rameaux vigoureux qui suivront à peu de chose près la

même direction. Il est rare de les voir, pendant les premières années, décrire avec le tronc un angle de plus de vingt à vingt-cinq dégrés; si, dans les commencemens, on coupe la tige par le pied et près de la terre, les rameaux se multiplieront et s'élanceront comme le bois taillis. Il est donc important, chaque année, d'arrêter les branches qui s'emportent, et de racourcir les petites branches; rarement on prend cette peine.

N'y auroit-il pas un moyen plus utile, et qui assureroit à la haie, comme haie, une plus longue existence, et la feroit servir réellement pour l'objet qui a déterminé à la planter, c'est-à-dire, à interdire à l'homme et aux animaux l'entrée du champ? Supposons la tige de l'arbuste, encore bien flexible, de quatre pieds de hauteur, et chaque amandier planté à six ou douze pouces de distance l'un de l'autre, je préfererois ce dernier. En inclinant sur une ligne diagonale cette tige dans toute sa longueur, jusqu'à ce que son extrémité fut à un pied et demi de la terrre, la plante n'auroit plus ce canal direct de la sève qui la fait emporter vers son sommet. La tige voisine seroit inclinée de la même manière, mais dans le

sens opposé : de sorte que ces deux tiges se croiseroient à six pouces au-dessus du niveau du sol, et formeroient un losange. On voit qu'en inclinant ainsi successivement toutes les tiges de la haie, on auroit des losanges parfaits ; et chaque tige réunie à ses voisines, formeroit deux et même trois losanges. Si on a l'attention de croiser ces tiges à chaque point de réunion, c'est-à-dire, de passer l'une en dedans et l'autre en dehors, et ainsi successivement, on n'aura pas besoin de recourir aux ligatures pour les assujettir ; et s'il en falloit absolument, la filasse suffiroit pour la premiere année, et on n'en auroit plus besoin par la suite pour la réunion de ces losanges. Les branches qui auront poussé à l'extrémité du losange supérieur, seront également couchées au commencement de brumaire suivant; et en continuant toujours ainsi, à mesure que ces losanges s'élèvent, on parviendra à avoir une haie impénétrable aux hommes et aux animaux.

La plus grande perfection à donner à ces losanges, est de les greffer par approche à tous les points de réunion des branches ou des tiges. Il suffit d'enlever un morceau de l'écorce et du bois de chaque tige, et de réunir exactement parties contre parties, et

de fixer le tout avec une ligature de filasse. Un enfant de dix à douze ans suffit pour exécuter cette opération ; on est sûr par ce moyen, que le bois ne s'emportera jamais, que celui des losanges ne poussera que des petites branches à fruit, et lors même que les losanges inférieurs se dégarniroient de branches, la haie produiroit également le premier effet qu'on en attend, et les losanges supérieurs donneroient du fruit en abondance.

D'après l'idée de Bernard, dont il a été fait mention dans le chapitre précédent, ces haies basses fleuriroient beaucoup plus tard que les arbres à plein vent, et leurs récoltes seroient moins exposées à être détruites dans une nuit.

D'après la réussite d'un premier essai, rien n'empêcheroit de planter dans les champs des haies d'amandier ; et après avoir greffé les sujets, de les substituer aux arbres à plein vent. Ces expériences méritent d'être tentées ; et par analogie, on peut d'avance répondre du succès. J'ai planté aussi des haies de poiriers et de pommiers, qui ont très-bien réussi. Dans les Pays-Bas autrichiens et en Allemagne, les charmilles sont traitées de cette manière.

CHAPITRE VI.

Des usages médicinaux et économiques de l'amande et de l'huile qu'on en retire.

Propriétés. L'amande a une saveur agréable; elle est huileuse, et la pellicule qui la recouvre est chargée d'une poussière résineuse brune. Les amandes, en général, sont pesantes pour certains estomacs, et elles sont laxatives et anodines. On dit les amandes amères stomachiques et fébrifuges. Les amandes douces, triturées dans l'eau pure, augmentent le cours des urines, sur-tout lorsqu'il y a chaleur et ardeur dans les voies urinaires, et elles fatiguent moins l'estomac que les semences de courge. Elles sont indiquées dans les maladies inflammatoires, où il n'existe ni oppression, ni expectoration difficile, ni météorisme, ni humeurs acides dans les premières voies, ni tendance des humeurs vers la putridité. Elles calment les feux de la poitrine, sans favoriser l'expectoration; elles diminuent les symp-

Digitized by Google

tomes de la gonorrhée virulente, la toux convulsive, la soif occasionnée par de violens execices, ou par des substances âcres; elles sont rarement utiles dans la fièvre ardente, dans la fièvre inflammatoire, dans la ptisie pulmonaire essentielle, dans le marasme, &c.

Les amandes amères recommandées pour faire mourir les vers, produisent rarement cet effet.

Le sirop d'orgeat convient dans les mêmes espèces de maladies que les amandes douces triturées dans l'eau édulcorée avec le sucre.

L'huile d'amande douce à petite dose ne produit aucune évacuation sensible, à forte dose, elle purge, elle est quelquefois utile dans les coliques produites par des substances vénéneuses; dans les maladies convulsives des enfans, occasionnées par des humeurs âcres, et même par des humeurs acides. Dans ce dernier cas, il vaut mieux faire usage des yeux d'écrevisse, ou tout simplement de la craie blanche.

Donnée en lavement, elle soulage dans les coliques et les tenesmes engendrés par des matières âcres; dans la constipation par la trop grande dureté des matières fécales, ou par la forte contraction du rectum.

Extérieurement appliquée en onction ; elle relâche ; elle diminue souvent la dureté et la douleur des tumeurs phlegmoneuses, mais en même temps elle le dispose à la suppuration.

L'huile des amandes douces ou amères est toujours douce. Il y a deux manières de la retirer, ou sans le secours du feu ou avec le feu. Pour la retirer sans feu, il faut commencer par secouer les amandes dans un sac, afin d'enlever l'écorce brune qui les recouvre : on les pile ensuite jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, et on les met dans une grosse presse, enveloppées dans une toile forte. Cette espèce de sac est placé entre des plaques de fer ; il en dégoutte une huile extrêmement douce, qui est l'huile par expression.

Il reste dans la toile un son que les parfumeurs vendent sous le nom de pâte d'amande pour les mains. C'est le parenchyme de la plante qui a retenu une partie de l'huile, et la plus grande partie du mucilage.

L'huile contenue dans les cellules particulières de cos semences, devient libre par le broiement ; mais comme elle se trouve confondue avec la partie du parenchyme, il faut l'exprimer pour la faire sortir.

Cette huile ainsi tirée, est la meilleure qu'on puisse employer pour l'usage de la médecine; elle contient un mucilage qui la rend analeptique et adoucissante, mais on en retire très-peu. Les marchands et les droguistes, qui ont intérêt à gagner beaucoup, et qui d'ailleurs ne trouvent pas toujours à vendre le son dont l'œil est gris, ont cherché des moyens de retirer une plus grande quantité d'huile.

Ils jettent leurs amandes dans l'eau bouillante pour les dépouiller de l'enveloppe qui les couvre; et comme, par ce moyen, ils les ont abreuvées d'eau, et que cette partie d'eau s'unit à la partie mucilagineuse dont elle est le dissolvant, ils sont obligés de mettre leurs amandes dans une étuve où elles éprouvent un dégré de chaleur capable de détruire le mucilage et d'attaquer l'huile. Quelquefois même ils échauffent leurs amandes pilées dans un bassin de métal, ainsi que les plaques de fer de la presse. Il est constant que, par ce procédé, ces frélateurs tirent une plus grande quantité d'huile que par le premier procédé; mais aussi cette huile a déjà contracté un commencement de rancidité en sortant de la presse. Toutes les fois qu'on emploie, pour des usages médicinaux, l'huile d'amande

les outils des charpentiers et des menuisiers.

Ses feuilles forment une excellente nourriture pour les troupeaux, et les engraisse en très-peu de temps.

Azerolier à fruit blanc ou à fruit rouge ; arbre du même genre que l'aubépin.

Ce fruit n'est bon que dans les départemens méridionaux.

Tournefort l'appelle Mespilus apii-folio aciniato, et Von-Linné, Cratægus azarous. Il en diffère par son fruit plus gros, par ses feuilles finement et profondément dentées ; elles sont plus grandes que celles de l'aubépin ; sa tige s'élève beaucoup plus haut ; elle est droite, très-rameuse, ordinairement sans épines, et les fleurs sont disposées en grappes. Le fruit a un goût aigrelet, légérement sucré ; il est raffraîchissant ; la couleur du fruit est rouge et sa grosseur est différente suivant le terrain et le climat dans lequel l'arbre est planté ; il a une variété à fleur toute blanche, une autre dont le fruit a la forme d'une poire. La variété blanche est beaucoup moins aigrette que la rouge. Cet arbre est indigène dans les départemens méridionaux.

On greffe l'azerolier sur l'aubépin, sur le néflier, sur le coignassier, et à son tour il

est susceptible de recevoir les greffes de ces arbres ; il ne vaut pas la peine d'être cultivé dans les départemens du nord, où il demande une bonne exposition ; son fruit est coloré seulement d'un côté, et n'acquiert jamais une maturité assez parfaite, d'où dépend tout l'agrément du goût de son fruit. Dans les pays plus méridionaux, on peut en faire des haies, comme l'aubépin ; ou bien le placer dans les bosquets du printemps, à cause de ses fleurs, et de ceux d'automne par rapport à la jolie couleur de son fruit. Sa graine reste quelquefois jusqu'à la seconde année sans lever. La confiture faite avec l'azerole est très-agréable et approche beaucoup de celle d'épine-vinette.

Cérisier. Merisier à fruit doux.... à gros fruit doux.... (cerisiers guigniers, ainsi nommés à Paris, et cerisiers dans les autres départemens. Guignier à fruit noir...., guignier à gros fruit blanc.... guignier à gros fruit noir et luisant.... guignier à fruit rouge tardif plus curieux qu'utile.

Bigarreautiers à gros fruit rouge..... à gros fruit blanc... à petit fruit hâtif....

Cerisiers à fruits ronds, à Paris, et appellés griotiers dans les autres départemens... nain précoce.... hâtif.... commun à fruit rond.. cerisier à la feuille.. cerisier à trochet..

tardif

tardif ou de la Toussaint, simplement curieux..... de Montmorenci ou gobbet gros et à courte queue..... de villenes à gros fruit de couleur rouge pâle.. de Hollande.. à fruit ambré... griottier de Portugal... d'Allemagne... la chéri-duke.... cérise guigne.

Tournefort place ce fruit dans la septième section de la vingt-unième classe, qui comprend les arbres à fleur en rose dont le pistil devient un fruit à noyau, et il l'appelle cerasus sativa. Von-Linné le classe dans l'icosandrie monogynie, et le regarde comme une espèce du genre du prunier, et le nomme prunus cerasus.

Avant d'entrer dans aucun détail sur cet arbre et sur ses espèces, il convient de donner une idée claire du cerisier, afin d'éviter toute confusion. Par le mot cerise, on désigne à Paris, et dans les départemens voisins, la cerise acide, et on nomme guigne, bigarreau, les cerises douces. Dans les autres départemens, au contraire, on appelle griotte la cerise acide; et la cerise douce, cerise proprement dite. J'aurai soin de faire remarquer cette différence de dénomination en parlant de chaque espèce en particulier.

PLAN DU TRAVAIL SUR LE CERISIER.

CHAP. I. *Observations sur son origine.*
CHAP. II. *Caractère du genre.*
CHAP. III. *Description de ses espèces.*
CHAP. IV. *De sa culture.*
CHAP. V. *De ses propriétés.*

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS SUR L'ORIGINE DU CERISIER.

Tous les auteurs modernes ont assez généralement copié les anciens, et se sont accordés à dire, d'après Ammian Marcellin,

que Lucullus fut le premier qui fit transporter les cerisiers de Cerasunte à Rome. Pline dit qu'avant la victoire remportée par Lucullus sur Mithridate, les cerisiers étoient inconnus à Rome l'an 680; et que de Rome, cent vingt ans après, ces arbres passèrent en Angleterre. On a conclu des passages des différens auteurs, que la cerise n'etoit pas originaire d'Europe. Ne donneroit-on pas trop d'extension, et ne généraliseroit-on pas un peu trop cette conclusion?

J'accorderai volontiers que la cerise n'étoit pas connue à Rome avant la victoire de Lucullus; mais on ne doit pas conclure d'une petite partie de l'Europe pour l'Europe entière. Ne pourroit-on pas encore dire que Lucullus apporta des greffes ou des arbres de Cerasunte, dont la qualité du fruit étoit supérieure à celle des cerisiers sauvages, qui ne fixoient pas l'attention des Romains? ou peut-être ces cerisiers sauvages n'existoient pas en Italie, parce que cet arbre aime les pays froids? Pline ajoute qu'on n'a pas pu naturaliser cet arbre en Egypte, sans doute à cause de la chaleur du climat.

Il me paroît que le type de presque toutes les espèces de cerisiers aujourd'hui connues, existoit dans les Gaules, et y a tou-

jours existé. Nos grandes forêts en fournissent la preuve. Entrons dans quelques détails à ce sujet.

On sait que l'origine du pêcher, de l'abricotier, du lilas, est asiatique. Ces arbres ont été multipliés en France, et leurs graines, repandues par hasard dans les bois voisins des habitations des hommes, ont germé, et enfin ont donné des arbres de leur espèce.

On trouvera peut-être encore un marronnier d'Inde levé au milieu des forêts de Marly, de Saint-Germain, &c. ou un acacia dans celles du midi de la France, &c. et ces arbres sont fort étonnés de se trouver dans une semblable situation ; mais si on pénètre au fond de ces immenses forêts qui sont restées dans l'ancienne Gaule, et éloignées de toute habitation, comme la forêt de Compiegne ou celle d'Orléans; ou dans les pays de montagnes qui représentent la nature sauvage, comme les Ardennes, les Vosges, &c. on n'y trouvera jamais ni pêchers, ni abricotiers, ni lilas, ni marronniers d'Inde, ni acacias, &c. Cependant c'est dans ces mêmes forêts qu'on trouve en très-grande abondance le cerisier des bois, ou merisier, qui est un arbre égal en hauteur aux autres grands arbres des forêts, et que

je crois être le type des cerisiers à fruits doux, nommés guignes à Paris.

Aucun auteur ne rapporte si Lucullus a réellement enrichi la campagne de l'ancienne Rome, des espèces de cerises acides et douces. Il y a même lieu de penser que les huit espèces de cerises citées par Pline, avoient été produites postérieurement à la première époque, soit par les semis, soit par l'hibridicité ou mélange des étamines, puisque toutes ont des noms romains, comme la Pronienne, la Lutacienne, la Cécilienne, la Julienne &c. Les Romains ont même emprunté un mot celtique pour caractériser une cerise fondante ou remplie d'eau; ils l'ont appellée Duracine, du mot dur, qui veut dire eau, ainsi que dor. Si Lucullus avoit rapporté de Cerasunte ces différentes espèces, elles auroient conservé le nom sous lequel elles étoient connues dans leur pays natal, et ils n'auroient pas été obligés d'emprunter un mot celtique plutot qu'un mot grec; et le terme Duracine suppose déjà que cette cerise existoit dans le pays des descendans des Celtes. Pline parle des cerises de la Gaule Belgique, de celles qui croissent sur les bords du Rhin; enfin, il ajoute: » il n'y a pas cinq ans, que les laurines ont commencé à paroître; elles ont été nom-

mées ainsi, parce qu'elles ont été greffées sur des lauriers; elles ont une amertume qui ne déplaît point ». Ce fait seul suffit pour prouver les expériences mises en pratique par les romains, afin de parvenir à perfectionner les fruits.

Je regarde, ainsi que je l'ai dit, le mérisier comme le type général des cerises à fruit doux; et les différentes espèces de mérisiers qui se rencontrent dans nos forêts, comme le type secondaire des espèces de cette famille. L'existence des différentes espèces de mérisier n'est point idéale; j'en ai reconnu plusieurs de très-marquées, de très-sensibles, je ne dis pas aux yeux du botaniste qui généralise trop, mais à ceux du cultivateur.

Outre le mérisier à fruit doux très-sucré, très-vineux; on rencontre dans les forêts un cerisier moins fort, moins élevé que le mérisier dont le fruit a plus de consistance, plus de fermeté, et est moins coloré. Je le regarde comme le type des cerisiers nommés Bigarreaux, et un autre cerisier sauvage, nommé cerisier à la feuille, parce qu'il a des feuilles attachées aux queues des cerises, comme une espèce qui se rapproche des bigarreaux.

Je conviens que les fruits de ces derniers

arbres et de plusieurs autres qu'on pourroit encore citer sont plus ou moins amers, et quelques-uns sont très-acerbes; mais ne peut-on pas supposer qu'on aura trouvé le fruit d'un arbre plus doux ou moins amer, ou moins acerbe qu'un autre, et qu'on l'aura greffé; enfin, que de greffe en greffe, le fruit se sera perfectionné? On connoît l'heureuse métamorphose produite par l'effet de la greffe; et après la cinquième greffe, on est parvenu à rendre très-douce la chair d'un pommier sauvage, quoique la greffe ait toujours été prise sur les pousses des années précédentes, c'est-à-dire, en greffant cinq fois de suite franc sur franc.

Il existe encore une autre espèce de merise à fruit acide, approchant de celui nommé griotte dans les départemens, et cerise à Paris, qui est le type des cerises à fruit acide. Voilà donc l'origine des trois divisions de la famille des cerisiers (je parle le langage des jardiniers) indigènes à nos climats. Tout me porte à croire que la culture a fait le reste, et que Lucullus a fort bien pu donner aux romains la connoissance des cerisiers qu'ils n'avoient pas, et que ce riche cadeau a seulement contribué à perfectionner nos espèces gauloises, s'il est vrai qu'elles ne le fussent pas déjà à cette épo-

que. En effet, ces différentes espèces de merisiers se perpétuent de noyau; le fruit, il est vrai, dégénère si la graine est confiée à une mauvaise terre; et si l'on refuse des soins à l'arbre, peu-à-peu il reviendra au point d'où il est parti; mais malgré cela, on reconnoîtra toujours, ou la mérise noire à fruit doux et sucré, ou la merise à fruit plus ferme, plus dur et plus cassant, ou la merise à fruit acide. Peut-être, dira-t-on, que la première espèce mérite seule le nom de merise, que les autres forment des espèces à part, et ne sont pas des merises. Quand cela seroit, il n'en resteroit pas moins prouvé que nos anciens Druides mangeoient des cerises avant que Lucullus en enrichit l'Italie, où il fait trop chaud pour que les arbres y réussissent, et que les fruits aient un parfum aussi agréable que ceux des climats plus froids. Peut-être trouveroit-on, à une certaine hauteur et température des Apennins, les mêmes cerisiers sauvages que dans les Gaules, ce qui ne changeroit rien au principe que je viens d'établir. Notre richesse dans les espèces de cerisiers, nous fait voir avec indifférence les fruits des forêts; et le pépiniériste et l'homme riche songent seulement à vendre des arbres, ou à jouir de leurs fruits.

CHAPITRE II.

CARACTERE DU GENRE DU CERISIER.

La fleur est composée de cinq pétales attachés au calice par leur onglet ; le calice est d'une seule pièce à cinq découpures, et se desséche et tombe avant que le fruit ait acquis sa grosseur, et souvent même dès qu'il est noué ; quelquefois il subsiste jusqu'à la maturité du fruit : une vingtaine d'étamines environ, sont attachés sur les parois intérieurs du calice, et le pistil occupe le milieu de la fleur.

Le fruit est couvert d'une écorce fine, luisante, fraîche à l'œil : la chair est un composé de petites cellules qui contiennent un suc doux ou acide, suivant l'espèce. Dans certaines, la chair tient au noyau ; dans d'autres, elle s'en sépare, et quelques-uns de ces noyaux tiennent au pétiole. Le noyau est une substance ligneuse, blanche, plus dure dans les fruits acides, et il renferme dans son milieu une amande.

Quatre écorces revêtent le tronc et les branches des cerisiers. L'enveloppe extérieure est forte, dure, solide, coriace : la seconde a les mêmes caractères, mais elle est plus mince et moins dure : la troisième est molle et spongieuse. La direction des fibres de ces trois écorces est en spirale ; les fibres de la quatrième sont suivant la longueur des branches, et la substance est blanche et molle.

Les cerisiers ont les trois espèces de boutons ; ceux à bois sont placés à l'extrémité des branches, plus pointus que les suivans ; ceux à feuilles sont implantés le long des jeunes branches ; ils sont plus gros et moins pointus que les premiers, et il en sort un petit faisceau composé de huit à dix feuilles ; voilà le berceau dans lequel sont préparés et nourris les boutons à fleurs et à fruits qui paroîtront l'année suivante. Les boutons à fruits sont plus gros et plus ronds que les deux premiers.

Les feuilles sont placées alternativement sur les branches ; elles sont ovales, lancéolées, dentées en manière de scie, portées par de longs pétioles. L'intensité de la couleur verte du dessus ou du dessous de la feuille, varie suivant les espèces : le dessous est toujours d'un vert plus clair. Une grosse ner-

vure occupe le milieu de toutes les feuilles, et cette nervure est le prolongement du pétiole; elle se ramifie en sept ou huit nervures plus petites; et de celles-ci il en part une infinité d'autres plus petites encore.

CHAPITRE III.

DES ESPECES DE CERISIERS.

Les auteurs ont divisé en deux classes la famille des cerisiers; ils ont rangé dans la première les fruits en cœur, et dans la seconde les cerisiers à fruits ronds. Ne seroit-il pas plus naturel de diviser les cerisiers d'après la manière d'être de leur fruit? La première classe contiendroit les fruits dont la chair est tendre, fondante, et dont le suc est doux: la seconde, les fruits dont la chair est ferme, cassante et le suc doux: la troisième, enfin, comprendroit les fruits à suc acide. Cependant pour ne pas m'écarter de la loi tracée par Duhamel, à qui nous sommes redevables d'excellens traités sur tous les arbres, et en particulier sur les arbres fruitiers, j'adopte ses mêmes divisions, et je rend par conséquent hommage au maître

qui m'instruit ; et je ne laisserai jamais passer aucune occasion sans lui témoigner ma réconnoissance.

SECTION PREMIERE.

PREMIERE CLASSE.

DES CERISIERS A FRUITS EN CŒUR.

Des merisiers.

I. merisier à petit fruit.

Je regarde ce merisier, si on doit l'appeller ainsi, comme le type des bigarreautiers ; et on en trouve dans les bois plusieurs espèces ou variétés qui diffèrent par la couleur de l'écorce de leur fruit, ou rouge ou noire, ou un peu blanche. Cette dernière imite assez celle de la cire, mais un peu colorée et veinée de rouge. La saveur du fruit n'est pas agréable ; sa chair est sèche : le noyau occupe presque tout le fruit très-petit, et il est adhérent à la chair.

La fleur est proportionnée au volume du fruit ; ses pétales sont très-blancs, froncés sur

sur leur bord, et en forme de cœur. Le même bouton en produit deux ou trois. J'en ai vu un pied dont le bouton donnoit jusqu'à sept fleurs.

Les feuilles. Leur longueur est du double de leur largeur ; elles sont portées par un pétiole grêle, et par conséquent pendantes : leur contour est dentelé en manière de scie, et les dentelures inégales ; la partie inférieure est d'un vert blanchâtre, et la supérieure d'un vert luisant.

Cet arbre s'élève beaucoup dans les forêts, se multiplie de lui-même par ses noyaux. Il est très-utile pour les pépiniéristes ; c'est sur cette espèce de merisier qu'ils greffent toutes les espèces de cerisiers, et ils ont alors de beaux sujets. Quelques-uns enlèvent ces pieds dans les forêts, les transplantent dans leurs jardins, et les y greffent. Plusieurs cherchent moins de façon, ils greffent leurs sujets dans les bois même, et lorsque la greffe a bien repris, ils transplantent et vendent l'arbre. Duhamel remarque que la greffe se décolle facilement sur cette espèce de merisier : il veut sans doute parler de la greffe en écusson ; mais je n'ai rien observé de semblable sur la greffe en fente, même sur les merisiers dans les bois. Il ne faut pas, il est

vrai que, ce sujet se trouve étouffé par d'autres grands arbres, et j'avoue que les pépiniéristes dont l'habitation n'est pas éloignée des forêts, doivent préférer ce dernier parti : il est pour eux plus économique que les autres.

Il seroit satisfaisant de savoir le nom du premier amateur qui, à force de soins, est parvenu à se procurer le merisier à fleur double, et comment il est parvenu ; ou enfin, si cette précieuse variété est dûe au hasard. Il diffère du premier seulement par ses fleurs doubles, c'est-à-dire, chargées de pétales comme la rose, et disposées de la même manière ; de sorte que la fleur, par elle-même, est isolée et très-agréable à la vue, et infiniment plus encore, lorsque l'on considère l'arbre qui en est chargé : il devient le plus bel ornement des bosquets du printemps. On voit ordinairement les fleurs simples qui deviennent doubles par excès de soins et de nourriture, perdre les parties de la génération, c'est-à-dire, les étamines et les pistils. Ici c'est tout le contraire, les étamines sont en grand nombre, le pistil est monstrueux ; en conséquence il ne se change pas en fruit. On peut donc dire que les fleurs ont toutes les parties de la génération, et que si elles

sont infécondes, c'est à cause du vice d'organisation.

II. Merisier à gros fruit noir.

Duhamel regarde ce merisier comme une variété du précédent. Je suis fâché de ne pas être du sentiment de ce grand homme: la différence totale de la manière d'être de l'arbre et de son fruit, établit un caractère très-marqué; d'ailleurs je ne crois pas même qu'elle soit dûe à la culture, puisque j'ai trouvé ces merisiers dans des forêts très-éloignées de toute habitation. Il est certain que si l'on considère cet arbre d'aprés les idées que les botanistes se sont faites des genres, des espèces et des variétés, il est clair qu'on ne le regardera que comme une simple variété; mais alors il faudroit condamner toutes les autres espèces de cerisiers à subir la même loi, et même, à l'exemple de Von-Linné, les engloutir toutes dans le genre du prunier. L'agriculteur est obligé de subdiviser plus que le botaniste.

La fleur du merisier à gros fruit noir est moins grande que celle du précédent, ses pétales plus arrondis, un peu rougeâtres ou veinés, et son calice d'un rouge vif.

Son fruit a la peau noire, fine, luisante, la chair tendre, d'un rouge foncé, très-

vineuse, douce et sucrée, adhérente au noyau.

Ses feuilles sont d'un vert brun, et leurs nervures rougeâtres.

Les bourgeons diffèrent des premiers par leur couleur plus brune, et ils sont moins forts: de ces boutons il sort trois ou quatre fleurs.

Le tronc et les branches sont en total moins forts, moins grands que ceux du premier merisier.

C'est avec le fruit de cet arbre qu'on prépare le ratafia de cerise, dont on parlera au chapitre cinquième, ainsi que du marasquin et du kirschwaser.

Section II.

Des Guigniers de Paris, nommés Cerisiers dans les Départemens.

I. Guignier à fruit noir.

Les fleurs s'ouvrent un peu; les pétales creusées en cueilleron, arrondis et sillonnés, dans l'extrémité supérieure très-minces; le calice se replie vers le pédoncule,

ses découpures sont très-profondes et sont terminées en pointe à leur sommet.

Le fruit est en cœur, le péduncule est implanté dans un enfoncement. La peau du fruit est fine, d'une couleur brune, tirant sur le noir ; la chair et le suc sont ordinairement d'un rouge foncé lors de sa maturité. Le noyau est adhérent à la chair, alors un peu mollasse, ce qui engage à le cueillir un peu avant cette époque.

Les feuilles sont presque ovales, alongées aux deux extrémités, plus étroites vers le pétiole ; les bords dentés en manière de scie, les dentelures inégales ; leur couleur est d'un vert foncé par-dessus, et d'un vert clair en-dessous. Les feuilles qui naissent des bourgeons sont un quart plus longues que celles des branches à fruits. On remarque ordinairement à la base de chaque feuille deux petites glandes opposées et séparées par le pétiole : les feuilles sont pendantes.

Les bourgeons ont une écorce brune et ils sont assez gros; les boutons le sont moins et plus longs.

Cet arbre s'élève moins que le merisier, ses branches sont plus chargées de feuilles, et sont plus touffues. Le temps de la ma-

turité de son fruit est au mois de floréal ou de prairial suivant le climat.

Le guignier qu'on vient de décrire a produit une variété dont le fruit est également noir, mais plus petit et moins allongé; sa chair est plus fade lors de sa maturité, et le noyau est blanc; il mûrit à la même époque que le précédent.

Dans le territoire de Côte-Rôtie, près de Vienne, on cultive un guignier ou cerisier, qu'on devroit appeller hâtif, puisque c'est le premier pour la maturité, au moins dans ces climats. Je regarde cette espèce comme beacoup moins éloignée de son état primitif que les autres. La couleur de son fruit est d'un rouge tendre. Il est plus gros vers la queue qu'à son extrémité. On pourroit, absolument parlant, le comprendre à cause de sa forme, dans la famille des bigarreautiers, et sur-tout du n°. 3, mais sa chair n'est point dure, ferme et cassante. Elle renferme au contraire beaucoup d'eau légérement sucrée et peu aromatisée. Il me paroît qu'on en doit faire une espèce à part.

II. Guignier à gros fruit blanc.

Le fruit; sa couleur est d'un blanc de cire d'un côté, lavé de rouge de l'autre; sa chair est blanche et plus ferme, son eau

est blanche et plus agréable, son noyau est très blanc, très-adhérent à la chair.

L'écorce de ses bourgeons est de couleur cendrée, et le vert de ses feuilles est plus pâle que celui des espèces précédentes. Le fruit mûrit de dix à quinze jours plus tard.

III. Guignier à fruit rouge, tardif, ou Guigne de fer, ou de Saint-Gilles. Il commence à fleurir, dit Duhamel, vers le commencement de floréal, et son fruit est mûr en fructidor et en vendémiaire. Je n'ai jamais vu cet arbre, et Duhamel n'en donne aucune description.

IV. Guignier à gros fruit noir luisant.

Sa fleur est plus petite que celle des espèces précédentes; les pétales sont un peu concaves, et leur extrémité est fendue en cœur, le calice est d'un vert rougeâtre du côté de l'ombre, et d'un rouge brun du côté du soleil.

Le fruit a une peau noire, polie et luisante; sa chair est rouge, tendre sans être molle, son eau abondante, d'un goût relevé et agréable, son noyau un peu teint de rouge.

L'arbre est de la même grandeur, de la même force que les autres guigniers; ses bourgeons sont jaunâtres, arrondis, a

comme cannelées à leur extrémité ; leurs boutons sont longs, peu pointus ; ceux à fruit sont de forme ovale, et très-renflés dans leur milieu ; ce guignier mûrit dans le cours de messidor, et son fruit est sans contredit préférable à tous les autres.

Dans les environs de Lyon, et sur-tout au village de Loire, pays assez froid, relativement aux autres villages qui l'avoisinent, à cause de sa position au nord, on cultive sur des hauteurs le guignier ou cerisier dont on vient de parler ; son fruit y est délicieux, mais il a une variété qui lui est préférable encore, c'est le guignier ou cerisier à gros fruit noir, luisant, et à courte queue. En effet, elle n'a pas un pouce de longueur. C'est à mon avis, la plus aromatisée de toutes les guignes ou cerises. Si un amateur s'occupoit à rassembler les différentes espèces de cerisiers dans les départemens de la République, il en découvriroit un grand nombre d'espèces qui le récompenseroient bien de ses peines.

SECTION III.

Des Bigarreautiers.

I. Bigarreautier à gros fruit rouge.
Ses fleurs s'ouvrent peu et leurs pétales

sont terminés en rond à leurs extrémités; les étamines sont de longueur inégale; le calice d'un vert clair. Duhamel a remarqué un phénomène assez singulier: le pédoncule qui soutient la fleur a à peine un pouce de longueur lorsque la fleur commence à épanouir, et lorsqu'elle est passée, il se trouve allongé jusqu'à trois pouces.

Le fruit est gros, convexe d'un côté, aplati de l'autre, et divisé par une rainure assez profonde qui règne sur toute sa longueur. Sa peau est polie, brillante, d'un rouge foncé du côté du soleil, et d'un rouge vif du côté de l'ombre. Sa chair est ferme, cassante, succulente, parsemée de fibres blanches; son eau est un peu rougeâtre, bien parfumée et excellente; le noyau est ovale et jaunâtre.

Les feuilles sont d'un vert clair, dentées en manière de scie, et à dentelures égales, grandes, pointues aux extrémités, et la largeur, prise dans le milieu, est la moitié de leur longueur.

Cet arbre est à peu près de la même grandeur que les guigniers; son bois est plus gros, ses branches moins nombreuses, et ses feuilles plus pendantes; l'écorce des bourgeons est d'un brun clair. Ils sont courts et gros, et les boutons, soit à bois, soit

à fruit, sont gros et assez arrondis. La maturité du fruit est plus tardive que celles des guignes ; elle a lieu dans les mois de messidor et thermidor.

On ne digère point aussi facilement le bigarreau que les guignes ; il pèse à l'estomac de certaines personnes, et leur cause des indigestions si elles en mangent un peu copieusement.

II. Bigarreautier à gros fruit blanc.

Il diffère du précédent par la couleur du fruit d'un rouge très-clair du côté du soleil, et d'un blanc de cire du côté de l'ombre; par sa chair qui est moins ferme et plus succulente; enfin, par l'écorce de ses bourgeons qui est cendrée.

III. Bigarreautier à petit fruit hâtif.

La peau du fruit, marquée d'une simple ligne, est d'un rouge tendre du côté du soleil, et d'un blanc de cire du côté de l'ombre, mais légèrement rose. Sa chair est blanche, moins dure que celle des autres bigarreaux, cassante, beaucoup plus ferme que celle des guignes ; son eau a un goût relevé et son noyau est blanc. La maturité de ce fruit concourt avec celle des guignes.

Duhamel parle d'un bigarreautier que je ne connois point, et il le désigne sous le

nom de belle de Rocmont; voici ce qu'il en dit. Il est moins aplati et moins alongé que le bigarreau rouge. Le côté aplati n'a point de rainure sensible, il n'est divisé que par une ligne blanchâtre très-peu marquée; le péduncule est planté dans une cavité assez profonde, évasée, ronde dans son pourtour.

Sa peau est très-unie et brillante, d'un beau rouge pur dans quelques endroits, partout ailleurs marbrée, ou tiquetée finement de jaune doré; le côté de l'ombre est d'un rouge lavé.

Sa chair est ferme et cassante, un peu jaune sous le côté où la peau est plus haute en couleur, un peu tiquetée de très-petits points rouges autour du noyau, blanche dans le reste.

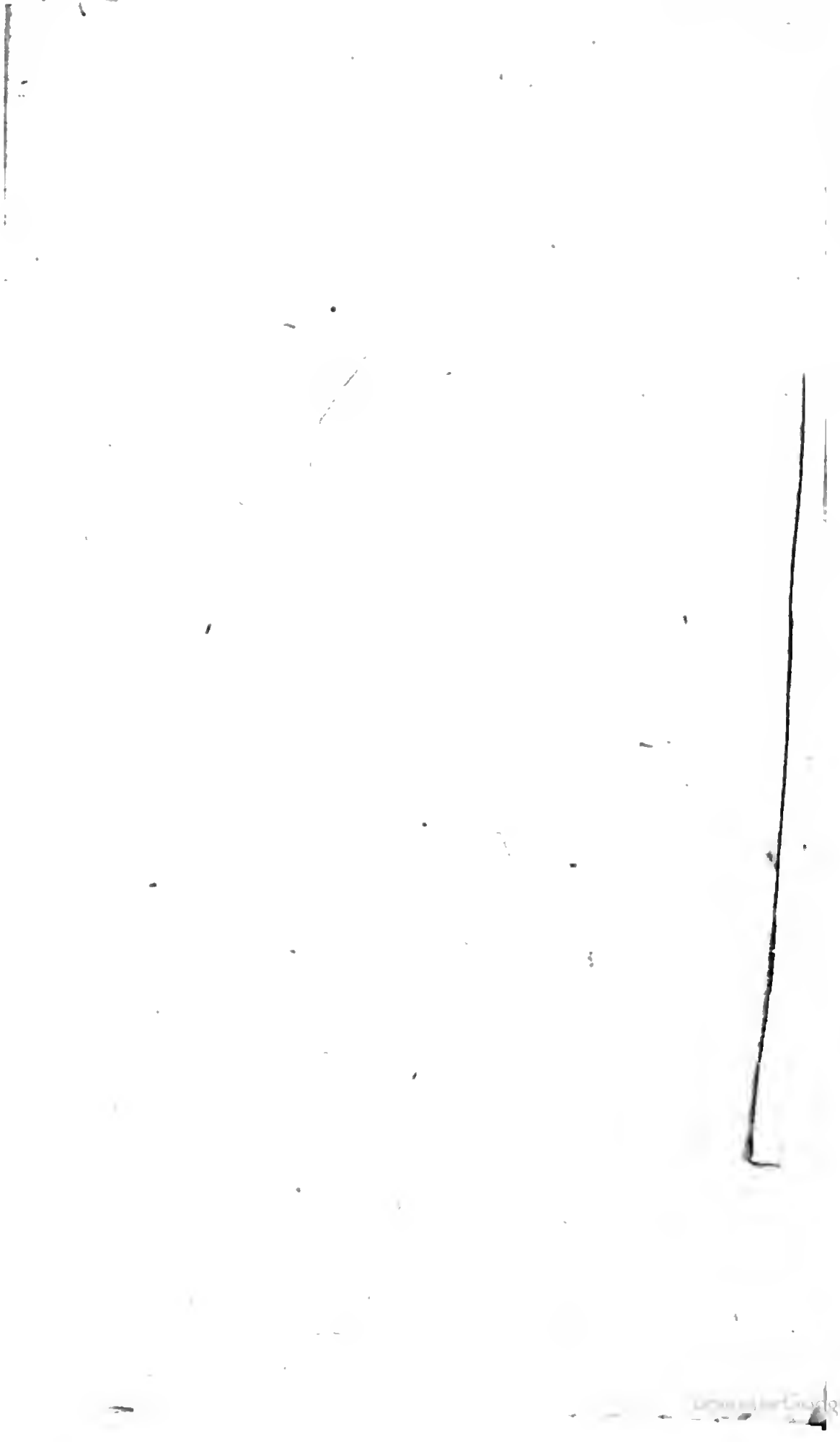
Son eau est abondante, vineuse et très-agréable; son noyau est marbré de rouge. Cet excellent bigarreau mûrit dans le cours de thermidor, et mérite d'être moins rare.

SECTION IV.

SECONDE CLASSE.

Cerisiers (à Paris) *à fruits ronds, appelés* griottiers *dans les départemens.*

Le port de l'arbre suffit seul pour distinguer ceux de cette classe, de celle des cerisiers ou guigniers, et bigarreautiers. Ils ne s'élèvent jamais autant que les autres, leurs branches sont plus multipliées, plus chiffonnes et moins fortes; leurs feuilles plus fermes sur leurs queues, moins grandes, d'un vert plus foncé; les fleurs plus petites, mais plus ouvertes; leurs fruits ronds, foudans, acides, et la peau se sépare aisément de la chair.

On pourroit, si on le vouloit, diviser cette famille en deux ordres; dans le premier, on rangeroit les arbres à fruits rouges, et dans le second, les arbres à fruits noirs. Ces distinctions auroient peu d'utilité.

Fin du Tome second et de la sixième Partie.